

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 15:09:50  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
«21» апреля 2019 г

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ИЗО и ДО  
/Никишанов А.Н./  
«21» апреля 2019 г

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Наименование практики	<b>ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</b>
Направление подготовки	<b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии перерабатывающих производств в АПК</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>заочная</b>
Общая трудоемкость практики, зет	<b>3</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>2 недели</b>
Форма итогового контроля	<b>Зачет</b>

**Разработчик(и):**  
**доцент, к.т.н. Петрова О.Н.**

**доцент, к.с.-х.н. Моргунова Н.Л.**

(подпись)  
  
(подпись)

Саратов 2019

Саратов 2019

**1. Цель преддипломной практики**

Целью преддипломной практики является формирование навыков организационного, технического и административного управления производством, приобретение опыта в конкретной инженерной или исследовательской деятельности, сбор фактических материалов для обоснования темы и выполнения выпускной квалификационной работы.

### **Задачи преддипломной практики**

Задачами преддипломной практики являются:

- приобретение навыков анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия;
- формирование умений и приобретение навыков регулировать технологические процессы на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки с.-х. сырья в готовую продукцию;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование производства, хранения и переработки с.-х. продукции, оценки качества сырья и готовой продукции;
- приобретение навыков составлять нормативную документацию и технологический план производства;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

## **2. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции преддипломная практика относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Преддипломная практика является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся

Для прохождения преддипломной практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Экономика», «Правоведение», «Тепло-и холодильная техника», «Маркетинг», «Теоретическая технология», «Микробиология», «Психология работы в малых группах», «Товароведение продовольственных товаров», «Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Пищевые добавки», «Техно-химический контроль пищевых продуктов», «Деловой этикет».

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- **знать:** цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации; стратегии развития предприятия, планирования деятельности предприятия, анализа рынка, оценки рисков, разработки управленческих решений, проведения маркетинговых исследований, оценки эффективности менеджмента; нормативные правовые документы в профессиональной деятельности; принципы делового общения, культуры поведения в общественных местах и требования современного этикета; угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека; методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила

оказания первой помощи пострадавшему; современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывает их применение в профессиональной деятельности; современные технологии при проектировании перерабатывающих предприятий; при контроле качества технологических процессов; современные биотехнологические процессы при переработке продукции растительного и животного происхождения; современные технологии, направленные на получение продуктов с заданными качественными характеристиками; современные технологии применения пищевых добавок, технологических улучшителей в профессиональной деятельности; современные процессы перерабатывающих производств; принципы автоматизации технологических процессов в профессиональной деятельности; безопасные условия выполнения производственных процессов; безопасные условия труда; профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; законы электротехники; технологические приемы производства и переработки сельскохозяйственной продукции; принципы экономики в сфере сельскохозяйственного производства; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции; организацию хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятиях перерабатывающей промышленности; современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции.

**- уметь:** осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)); управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины; организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции; определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Производственная (преддипломная) практика является базовой для подготовки и защиты ВКР.

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Форма проведения преддипломной практики – дискретная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Производственная (преддипломная) практика для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится на 5 курсе – 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 28– 29 недели.

Места проведения производственной практики: структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

Производственная практика «Преддипломная практика» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

*универсальных компетенций:*

- «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1);
- «Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся» (УК-2);
- «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3);
- «Способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4);
- «Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6);
- «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов й» (УК-8);

*профессиональных компетенций:*

- «Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5);
- «Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7);
- «Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8);
- «Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия» - (ПК-9);
- «Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях» (ПК-10);
- «Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины» (ПК-11);
- «Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции» (ПК-13);

- «Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (ПК-14).

**В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести:**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести:	
				умения	практические навыки
1	УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи; УК-1.2 Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач; УК-1.3 Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности.	применения системного подхода для решения поставленных задач	решения поставленных задач
	УК-2	способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Проводит работы с нормативными правовыми документами и их использует в своей профессиональной деятельности; УК-2.2 Разрабатывает стратегии развития предприятия, планирования деятельности	определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и

			предприятия, анализа рынка, оценки рисков, разработки управленческих решений, проведения маркетинговых исследований, оценки эффективности менеджмента	ресурсов и ограничений	ограничений
	УК-3	способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде; УК-3.2 Способен осуществлять социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности; УК-3.3 Обладает культурой делового общения, культурой поведения в общественных местах и соответствует требованиям современного этикета.	осуществлять социальное взаимодействие	взаимодействие и реализации своей роли в команде
	УК-4	способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах))	УК-4.1 Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах); УК-4.2 Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.	общаться на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	деловой коммуникации и в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

	УК-6	способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Эффективно планирует собственное время, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-6.2 Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8.2. Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера УК-8.3. Оказывает первую помощь пострадавшему	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении и чрезвычайных ситуациях	создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении и чрезвычайных ситуаций
	ПК-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции;  ПК-5.2 Применяет при хранении технические средства тепловой и	обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции

			холодильной обработки сельскохозяйственной продукции		
	ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-7.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-7.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-7.3 Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-7.4 Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>ПК-7.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители</p> <p>ПК-7.6 Реализует</p>	реализовывать технологии переработки продукции плодового и овощеводства	реализации технологии переработки продукции плодового и овощеводства



			<p>технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;</p> <p>ПК-7.7</p> <p>Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда</p> <p>ПК-7.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов</p> <p>ПК-7.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>		
	ПК-8	Способен осуществлять	ПК-8.1.	Способность осуществлять	Осуществление контроля

		<p>контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;</p> <p>ПК-8.2 Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;</p> <p>ПК-8.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПК-8.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;</p> <p>ПК-8.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
	ПК-9	<p>Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия</p>	<p>ПК-9.1 Принимает организационно-управленческие решения, эффективно управляет трудовым коллективом;</p>	<p>управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством</p>	<p>управления персоналом структурного подразделения организации, качеством</p>

			ПК-9.2 Участвует в разработке стратегии развития предприятия, организует работу коллектива, обеспечивает организационную и корпоративную культуру на предприятии.	труда и продукции	труда и продукции
	ПК-10	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПК-10.1. Разрабатывает бизнес-план выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции перерабатывающей и пищевой отрасли; ПК-10.2 Проводит анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических и социальных задач предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности; ПК-10.3 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией и управлением.	принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Умение принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
	ПК-11	Способен осуществлять	ПК-11.1.	Осуществляет контроль за	Осуществление контроля за

		контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	<p>Осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины, обеспечивает соблюдение требований безопасности и гигиены труда, разрабатывает меры предотвращения травматизма, профзаболеваний и профотравлений</p> <p>ПК-11.2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, проводя контроль качества технологических процессов</p>	соблюдением технологической и трудовой дисциплины	соблюдением технологической и трудовой дисциплины
	ПК-13	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-13.1. Разрабатывает бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-13.2. Организует проектирование предприятий и подбор оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-13.3 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ПК-14	Способен определить	ПК-14.1	определять экономическую	определение экономическое

		экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при бизнес-планировании;</p> <p>ПК-14.2</p> <p>Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при осуществлении предпринимательской деятельности.</p>	ю эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	й эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
--	--	---	---	---	---

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов; продолжительность – 2 недели.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p><b>Подготовительный.</b></p> <p>Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по охране труда, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, противопожарный инструктаж, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики, знакомство с санитарными требованиями. Знакомство с перерабатывающим предприятием. Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p>	2 часа	Собеседование

2	<b>Производственный.</b> Изучение организации работы производственных помещений предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции. Изучение требований к условиям и срокам хранения и производства продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. *	60 часов	Отчет, индивидуальное задание, собеседование
3	<b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	23 часа	Отчет, индивидуальное задание
4	<b>Заключительный.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	23 часа	Защита отчета, по результатам производственной практики

\* в пункте представлен примерный основной этап производственной практики, который может быть изменен по предложению предприятия.

## 8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет. Формами отчетности по практике являются отчет по практике, отзыв – характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию отчета по производственной практике представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения производственной практики «Преддипломная практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителями практики от университета и профильной организации и печатью факультета и организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

## 8. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по преддипломной практике.

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

#### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

1. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-4501-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121455>

2. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

3. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>

4. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114687>

5. Манжесов, В.И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>

6. Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке растениеводческой продукции : учебное пособие / Е. Т. Русяева, В. А. Борознин, А. Г. Родина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119926>

#### **б) дополнительная литература**

1. Абрамкова, Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Н. В. Абрамкова, Ю. Б. Феофилова. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/7145>

2. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>

4. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

5. Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки мяса: учебное пособие / Г. М. Харченко. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4585>

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>

2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>

3. Мясные технологии - [www.meatbranch.com](http://www.meatbranch.com)
4. Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru/>
5. Российский агропромышленный сервер - <http://www.agroserver.ru/>
6. Нормативно-технические документы - <http://www.kigan.ru/>

**г) периодические издания:**

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Пиво и напитки» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки».



Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).
- программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
		Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

**11. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Для проведения преддипломной практики используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории №№ С-135, 126-128 оснащенные комплектом обучающих плакатов, лабораторным оборудованием, режущим и измерительным инструментами, аппаратно-

программными комплексами с установленным программным обеспечением Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft PowerPoint.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, С - 206 читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

## **12. Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения преддипломной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения «Производственная практика» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»  
«27» августа 2019 года  
(протокол № 1).*