



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и
бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Московский
государственный университет технологий и управления
имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»**

Принято на заседании
Ученого совета СОКИПТБ
(филиал)
Протокол № 3
От «27» сентября 2016г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор СОКИПТБ (филиал)

к.п.н.

А.В.Лёшина

сентября 2016г.



**Рабочая программа дисциплины
«Практика по получению первичных профессиональных умений и
навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-
исследовательской деятельности»**

по направлению подготовки
« 19.03.03 Продукты питания животного происхождения »
профиль подготовки:
« Технология мясных и молочных продуктов »

Квалификация:
« бакалавр »

Вязьма 2016 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»** разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 **«Продукты питания животного происхождения» (высшее образование)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г № 199

Рабочая программа учебной дисциплины разработана рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., ст преподаватель Бойко М.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
ученая степень, ученое звание,
должность



(подпись)

Л.Н.Степаненкова к.т.н.

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры Технологии продуктов питания и экспертизы
Протокол № 1 от «29» августа 2016 года

Заведующий кафедрой
ученая степень, ученое звание



(подпись)

Л.Н.Степаненкова к.т.н.

Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей *(при совместной разработке или разработке по заказу)*:

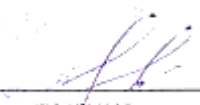
Наименование организации-работодателя
должность ОАО «Вяземский хлебокомбинат»,
директор



(подпись)

Н.Н. Антонова

Наименование организации-работодателя
должность МО «Вяземский район»,
специалист отдела потребительского рынка



подпись

Л.И. Баврина

Рабочая программа учебной дисциплины рецензирована и рекомендована к утверждению:

ученая степень, ученое звание, должность, место
работы



(подпись)

Е.Н. Кучерова к.э.н. доцент
кафедры ТППиЭ СОКИПТБ

ученая степень, ученое звание, должность, место
работы



(подпись)

М.А. Лешина к.э.н. доцент кафедр
ТППиЭ СОКИПТБ

1. Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

2. Задачи учебной практики

Основными задачами учебной практики являются:

- ознакомление с общей характеристикой предприятия;
- изучение основного производства;
- изучение и анализ работы инженерных служб: теплоснабжения, водоснабжения, канализации;
- изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства;
- составление отчета по практике.

3. Место учебной практики в структуре ОП бакалавриата

Учебная практика является составной частью основной образовательной программы бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вариативную часть цикла Б2 «практики».

График проведения учебной практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения учебной практики по направлению

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

	Учебная практика	
Курс	1	2
Семестр	2	4
Продолжительность	2 недели	2 недели
Форма контроля	зачет	зачет

Для успешного освоения и прохождения учебной практики после 1 и 2 курса необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП:

- Товароведение продуктов питания животного происхождения;
- Организация и контроль за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых;
- Общая технология отрасли;
- Технологическое оборудование мясоперерабатывающей отрасли;
- Технология хранения, переработки и стандартизация рыбы и птицы.

Учебная практика необходима как предшествующая для следующих дисциплин, которые будут освоены студентами на последующих курсах:

- Технология производства сыра;
- Технология консервного производства;
- Технологические добавки для производства продуктов питания из животного сы-

рья;

— Технологическое оборудование молокоперерабатывающей отрасли;

- Основы проектирования предприятий по переработке животноводческой продукции;
- Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов;
- Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов;
- Технология функциональных кисломолочных продуктов;
- Технология мясных и молочных продуктов для детского питания;
- Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки;
- Разработка стандарта и нормативной документации предприятия по переработке мяса и мясопродуктов;
- Биологическая безопасность пищевых систем;
- Технология колбасного производства;
- Технология производства органического животноводческого сырья;
- Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности;
- Реология;
- Управление качеством и система менеджмента безопасности пищевой продукции;
- Технология функциональных и специальных продуктов питания на мясной основе;
- Прикладная биотехнология мяса и мясных продуктов;
- Прикладная биотехнология молока и молочных продуктов.

4. Тип учебной практики

Учебная практика – это практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

5. Способ проведения учебной практики

Учебная практика может быть как стационарная, так и выездная.

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебно-производственные лаборатории вуза; кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции факультета перерабатывающих технологий.

6. Форма проведения учебной практики

Учебная практика проводится непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОП.

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	знать: основные законы экономики; уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области экономики в практической деятельности; владеть: методологией применения знаний в области экономики на практике.
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать: основы юриспруденции; уметь: применять и использовать знания в области юриспруденции в своей практической работе; владеть: методологией применения знаний в области юриспруденции в своей практической работе.
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	знать: основы лексики и грамматики русского и иностранного языка; уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; владеть: навыками устной речи на русском и иностранном языке для межличностного
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: теоретические основы общественной психологии; уметь: находить компромиссные решения и выход из конфликтных ситуаций; владеть: методологией психологического взаимодействия в трудовом коллективе.
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	знать: основы информационной и библиографической культуры уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения уметь: разрабатывать технологические процессы производства продукции питания владеть: навыками разработки мероприятий по
ПК14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Знать: новые конкурентоспособные продукты Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем Владеть: маркетинговыми исследованиями и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знать: основы составления производственной документации Уметь: составлять производственную документацию и отчетность Владеть: методиками составления производственной документации и отчетности

ПК17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать основные положения по стандартизации Уметь выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знать: методику проведения расчетов Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеть: методикой проведения организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знать: оперативные планы работы первичных производственных подразделений Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений Владеть: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
ПК20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Владеть способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Знать: принципы разработки бизнес-плана Уметь: разрабатывать бизнес-план Владеть методикой и принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	Знать: работу структурного подразделения Уметь: организовывать работу структурного подразделения Владеть: методикой организации работы структурного подразделения

<p>ПК-25</p>	<p>готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований</p>	<p>знать: основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационносправочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов; уметь: использовать информационнопоисковые системы для нахождения нужной информации; использовать компьютерную графику при подготовке проектной документации; использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p>владеть: методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения конкретных расчётов, подготовки исходных данных, расчётов и анализа на основе типовых методов.</p>
<p>ПК-26</p>	<p>способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты</p>	<p>знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты;</p>

8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№	Разделы (этапы) практики	Виды учебной практики и трудоемкость (в часах) на 1 и 2 курсах			Формы текущего контроля
		вид учебной практики	кол-во часов		
			на 1 курсе	на 2 курсе	
1	Подготовительный	Мероприятия по оформлению практиканта	2	2	соответствующие записи в ОК, выдача пропускного удостоверения
		Инструктаж по технике безопасности	2	2	роспись практиканта в журнале по технике безопасности
		Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия	2	2	наличие лекции в дневнике за подписью руководителя по практике
		Составление с руководителем практики календарного плана-графика	2	2	наличие плана-графика прохождения практики в дневнике за подписью руководителя практики
2	Экспериментальный	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	80	80	еженедельная проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта
3	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	20	20	отчет, заверенный печатью предприятия и подписью руководителем по практике
	Итого		108	108	Зачет

9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

1. Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты-практиканты высказывают свое мнение по проблеме, заданной руководителем по практике. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание практикантами тезисов или рефератов по предложенной тематике.

Дискуссия групповая – метод организации совместной коллективной деятельности, позволяющий в процессе непосредственного общения путем логических доводов воздействовать на мнения, позиции и установки участников дискуссии. Целью дискуссии является интенсивное и продуктивное решение групповой задачи. Метод групповой дискуссии обеспечивает глубокую проработку имеющейся информации, возможность высказывания студентами разных точек зрения по заданной преподавателем проблеме, тем самым, способствуя выработке адекватного в данной ситуации решения. Метод групповой дискуссии увеличивает вовлеченность участников в процесс этого решения, что повышает вероятность его реализации.

2. Доклад (презентация) – публичное сообщение, представляющие собой развернутое изложение определенной темы, вопроса программы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения во время практики: преподавателем (руководителем практики от вуза), приглашенным экспертом, студентом-практикантом, группой студентов-практикантов.

Доклады направлены на более глубокое изучение студентами-практикантами различного материала или рассмотрения вопросов для дополнительного изучения материалов по практике.

3. Интерактивные методы обучения – методы обучения, при которых сам процесс передачи информации построен на принципе активного двухстороннего взаимодействия руководителя по практике (как от предприятия, так и от вуза) и студента-практиканта. Он предполагает большую активность студента-практиканта, его творческое переосмысление полученных сведений. Основные критерии интерактивной модели обучения: возможность неформальной дискуссии, свободного изложения материала, наличие групповых заданий, которые требуют коллективных усилий, инициативность студента, постоянный контроль во время практики, выполнение письменных работ. Интерактивные методы включают: метод презентации, дискуссии, метод текущего контроля, метод тестирования и др.

4. Исследовательский метод обучения – организация обучения на основе поисковой, познавательной деятельности студентов путем постановки руководителем практики (как от предприятия, так от вуза) познавательных и практических задач, требующих самостоятельного творческого решения. Сущность исследовательского метода обучения обусловлена его функциями. Метод организует творческий поиск и применение знаний, является условием формирования интереса, потребности в творческой деятельности, в самообразовании.

5. Мультимедийные средства – используются в течение всей учебной практики.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Основная литература:

1. Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15957>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Калинина, Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник [для бакалавров] / Л.В. Калинина – Москва: ДеЛи плюс, 2012. – 240 с.
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов – 4-е изд., стер. третьему. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. – 216 с.

Дополнительная литература:

1. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г., Стадникова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2014.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 512 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15936>.— ЭБС «IPRbooks».
3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский – 5-е изд., стер. четвертому. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 526 с.
4. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>.— ЭБС «IPRbooks».

Учебно-методическое обеспечение

1. Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Патиева С.В., Нестеренко А.А., Огнева О.А. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Сквозная программа практики. Методические указания для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Краснодар, КубГАУ, 2014.
2. Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Садовая Т.Н., Огнева О.А., Воронова Н.С. Сквозная программа практики на молокоперерабатывающих предприятиях. Методические указания для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». Краснодар, КубГАУ, 2014.

Контрольные вопросы по учебной практике на 1 курсе

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?

12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
15. Какова зона реализации продукции предприятия?

Контрольные вопросы по учебной практике на 2 курсе

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
3. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
4. Какова зона реализации продукции предприятия?
5. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
6. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
7. Какое оборудование используется на предприятии?
8. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
9. Какова степень автоматизации на предприятии?
10. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
11. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
12. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
13. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
14. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
15. Какие виды упаковки используют на предприятии?

11. Промежуточная аттестация по итогам учебной практики

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала учебной практики руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету по учебной практике студент должен оформить следующую документацию:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики;
- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики.

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета 30-35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист, содержание, введение, основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием), заключение, список источников, приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики

и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Отчеты о прохождении учебной практики на предприятиях пищевой промышленности должны быть представлены в недельный срок после окончания практики или начала семестра для проверки руководителю практики от института. В течение 4 недель после начала семестра отчеты должны быть защищены.

По результатам прохождения практики студентами в виде научно-исследовательской работы на кафедре или в лабораториях вуза составляется отчет по НИР. Содержание данного отчета определяется спецификой выбранной темы научно-исследовательской работы, объемом не более 10 страниц в отдельном разделе общего отчета. Отчет по научно-исследовательской работе визируется руководителем работы. Качество выполнения научно-исследовательской работы учитывается при вынесении общей оценки практики.

Наиболее интересные результаты работ докладываются на конференциях студентов, молодых ученых и аспирантов, организуемых институтом. Лучшие из научно-исследовательских работ могут быть рекомендованы для представления на открытый конкурс научных работ среди студентов вузов России.

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет возможность студентам-бакалаврам:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

По итогам промежуточной аттестации выставляется зачет.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Нормативная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 [принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2011 г. № 67]. – Москва: Росинфомагротех, 2013. – 189 с.

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 [утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880]. – Москва: Росинфомагротех, 2011. – 164 с.

Основная литература:

1. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие / В.М Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов – 4-е изд., стер. третьему. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010. – 216 с.

2. Соколова О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Соколова О.Я., Догарева Н.Г.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 195 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30123>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Шалапугина, Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб.пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина – Москва: Дашков и К, 2010. – 303 с.

Дополнительная литература:

1. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусъ [и др.]. – Москва: КолосС, 2006. – 455 с.

2. Тимошенко Н.В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов: учеб. пособие. В 2 т. Т. 1 / Н.В. Тимошенко – Москва: ВНИИМП, 2008. – 379 с.

3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.— 477 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4150>.— ЭБС «IPRbooks».

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учеб.пособие / Н.И. Дунченко [и др.]. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 474 с.

Электронные источники Электронно-библиотечные системы библиотеки, используемые в Кубанском ГАУ

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	РГБ	Авторефераты и диссертации	Доступ с компьютеров библиотеки (9 лицензий)	13.08.2015-13.02.2016	ФГБУ «Российская государственная библиотека» дог. №095/04/0395 от 13.08.2015 Стоимость 199 420 руб.
2	Руконт + Ростехагро	Универсальная	Доступ с ПК университета	21.07.2015-31.08.2016	Бибком дог. 2222-2015 от 21.07.15 Стоимость 90 000 руб.
3	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хозяйство Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Доступ с ПК университета	13.01.16 - 13.01.17	ООО «Изд-во Лань» Контракт №788 от 13.01.16 Стоимость 160 000руб.
4	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.2015-11.05.2016	ООО «Ай Пи Эр Медиа» гос. контракт №1482/15 от 28.10.2015 Стоимость 400 000руб.
5	ELSEVIER	Универсальная	Доступ с ПК университета		Договор в ЦИТ.
6	Консультант Плюс	Правовая система	Доступ с ПК университета	28.01.2016-31.12. 2016	Договор 8068 от 28.01.2016.
7	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК университета		
8	Электронный	Универсальная	Доступ с ПК		

	Каталог библиотeki КубГАУ		библиотеки		
--	------------------------------	--	------------	--	--

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

2. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>

3. Журнал «Переработка молока» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>

4. Журнал «Молочная промышленность» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.moloprom.ru>

Перечень информационных технологий

1. Операционная система Microsoft Windows XP или Windows 7.

2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2010.

13. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Материально-техническое обеспечение учебной практики должно включать учебные или производственные лаборатории, оснащенные современными испытательными и измерительными приборами, транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Учебная практика осуществляется на основе договоров о базах практики между КубГАУ и организациями. Форма типового договора ежегодно на учебный год утверждается ректором КубГАУ. Согласно утвержденной форме договора принимающая на учебную практику студентов организация (учреждение, предприятие) обязана предоставлять студентам места практики с соответствующим направленности профессиональной подготовки уровнем материально-технического оснащения.

Учебную практику в виде научно-исследовательской работы возможно проходить на кафедре технологии хранения и переработки животноводческой продукции КубГАУ и в таких специализированных лабораториях вуза как:

- Учебно-инновационная лаборатория качества молока и молочнорастительных продуктов – 743 гл.;

- Учебно-инновационная лаборатория качества мяса и мясорастительных продуктов – 744 гл.;

- учебные классы УНПК «Агробиотехпереработка».