Министерство образования науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика»

Направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N199, учебным планом подготовки бакалавра по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г. протокол № 11

Составитель: Хамицаева Алла Смалиевна

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____Агаева Ф.А.

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика – это взаимосвязанная система теоретического и производственного обучения, воспитания студентов и направлена на закрепление теоретических знаний путем изучения работы предприятий пищевой промышленности, овладения производственными навыками по специальности.

Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобразования России от 12.03.2015 г. №199. В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения учебная практика относится к Блоку 2 «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» основной образовательной программы бакалавриата.

Программа учебной практики разработана на основании следующих документов:

- Приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. №199 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)».
- Приказ от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (Зарегистрирован в Минюсте России 18.12.2015 № 40168)»).
- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения учебной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1. Трудоемкость практики

Общая трудоемкость дисциплины составляет **6 зачетных единиц (216часов).**

	Очная форма обучения
Курс	3
Семестр	6
Диф. зачет	+
Общее количество часов	216/4 недели

2. Цели и задачи практики

Целью производственной практики (Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является закрепление и углубление полученных теоретических знаний, а также приобретение опыта на предприятиях промышленности, формирование навыков самостоятельного решения технических и организационных задач.

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) являются:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях пищевой промышленности;

- ознакомление с технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд, изделий (мясных, молочных, рыбных);
- приобретение навыков по эксплуатации производственного оборудования;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях пищевой промышленности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для подготовки отчета по прохождению практики.

3.Место практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) в структуре ОПОП

Б2.В.03 (П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) относится Блоку 2 «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса проводится в шестом семестре 3-го курса обучения соответственно. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительностью 4 недели. Практика проводится в форме получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также закрепления теоретических знаний, полученных при изучении учебных дисциплин в 1-6 семестрах.

Освоение производственной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Основы общей и неорганической химии» (ПК-4; ПК-26), «Органическая химия» (ОК-7; ПК-26), «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» (ОК-4; ПК-8; ПК-17), «Введение в технологию продуктов животного происхождения» (ОПК-1; ПК-12), «Безопасность жизнедеятельности» (ОК-9; ПК-2; ПК-21), «Реология» (ОПК-3; ПК-5), «Биологическая безопасность пищевых систем» (ОПК-2; ПК-1; ПК-9), «Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)» (ОПК-2; ПК-12; ПК-28), «Процессы и аппараты пищевых производств» (ОПК-4; ПК-10), «Технологическое оборудование отрасли» (ОПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-31), «Технология продуктов животного происхождения (мяса и мясных продуктов)» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31), и др.

Для успешного прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), студент должен

знать:

- основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- основы профессиональной деятельности (ОК-7);
- правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания (ОПК-2);
- химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-3);

- правила по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования (ОПК-4);

- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции (ПК-1);

- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- виды нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);

- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);

- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-10);

- факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- область и объекты профессиональной деятельности (ПК-12);

- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- основные тенденции развития современных пищевых технологий; правила работы в химической и технологической лаборатории; методику работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией; основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);

- основные понятия научно-исследовательской работы; общую методологию научного творчества (ПК-28);

- порядок выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения (ПК-31);

- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31);

- производственные мощности и загрузку оборудования (ПК-31);

- технически обоснованные норм времени (выработки) (ПК-31);

- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

уметь:

- использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);

- самостоятельно получать знания (ОК-7);

- пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);

- использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);

- решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры (ОПК-3);

- учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности (ОПК-4);

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения (ПК-1);

- эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ПК-2);

- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей (ПК-9);

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-10);

- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- анализировать и обобщать данные научной литературы, технической и нормативной документации; производить сбор материала в соответствии с индивидуальным заданием (ПК-26);

- обосновывать направление научного поиска, достижения результата (ПК-28);

- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования (ПК-31);

- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) (ПК-31);

- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

владеть:

- навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);

- способностью к самостоятельному образованию (ОК-7);

- правилами и методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);

- навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);

- навыками проведения контроля качества готовой продукции (ОПК-3);

- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе (ПК-1);

- навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- навыками использования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);

- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях (ПК-10);

- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- навыками работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);

- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- навыками работы в химической и технологической лаборатории; работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией (ПК-26);

- навыками подготовки к написанию научной работы и накоплению научной информации; работы над рукописью научной работы; оформления научной работы (ПК-28).

- навыками разработки порядка выполнения работ, навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31).

Знания, полученные при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), будут необходимы для прохождения последующей преддипломной практики и при усвоении последующих дисциплин, таких как «Технология рыбы и рыбных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения», «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)», «Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)».

4. Требования к результатам прохождения практики

(компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики)

В результате прохождения производственной обучающийся должен приобрести следующие навыки, умения, общепрофессиональные **(ОПК)** и профессиональные **(ПК)** компетенции:

- 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)**;
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения **(ОПК-2)**;
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции **(ОПК-3)**;
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях **(ОПК-4)**;
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе **(ПК-1);**
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия **(ПК-2)**;
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования **(ПК-3)**;
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области **(ПК-4);**
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции **(ПК-6)**;
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования **(ПК-10);**
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения **(ПК-11)**;
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям **(ПК-12).**

В результате освоения компетенций студент должен:

знать:

- о закономерностях развития пищевых технологий; структуру локальных и глобальных компьютерных сетей; основные требования информационной безопасности; общие характеристики процессов сбора, передачи и обработки информации; современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности;
- методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической деятельности;
- структуру управления предприятием и уровень промышленной эстетики предприятия;
- организацию производства и работу основных производственных цехов;
- работу оборудования основного производства;
- структуру и функции производственной химико-технологической лаборатории;
- структуру и функций службы стандартизации и управления качеством;
- основы трудового законодательства и организации труда;
- правила и нормы охраны труда;
-нормативную и техническую документацию, используемую на предприятии производства мяса и мясной промышленности;
- ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- характеристику ассортиментной и ценовой политики предприятия;
-технологию продуктов питания из сырья животного происхождения, вырабатываемых на предприятии.

уметь:

- применять знания в производственно-технологической деятельности (участие в разработке и осуществлении технологических процессов);
- определять качество, состав и сортность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур
- оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- работать с основными объектами профессиональной деятельности;
- подбирать методы анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;
- проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
-определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур;

владеть:

- навыками работы с объектами профессиональной деятельности:
- методами рационального использования природных ресурсов и организовать мероприятия по охране окружающей среды.
- владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
- навыками статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.
- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению
- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов.

При проведении практики обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых на практике, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Место и сроки проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения является стационарной и проводится непрерывно на: мясокомбинатах, мясоконсервных комбинатах, агропромышленных комплексах, птицекомбинатах, птицефабриках, колбасных мини - цехах, цехах по производству полуфабрикатов, молочных предприятиях, на базе кафедр, лабораториях, дисплейных клас-

сах факультета химии, биологии и биотехнологии Северо-Осетинского государственного университета.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) проводится в конце третьего курса, в шестом семестре.

5.1. Сведения о базах практик

№ п/п	*Наименование организации/учреждения/предприятия*	*Реквизиты договора*	*Срок действия договора*
1.	ИП Засеев Алан Алексеевич	02.04.2018	6 мес
2.	ИП Засеев Алан Алексеевич	03.09.2018	5 лет
3.	ИП Дюбуа Дмитрий Петрович	01.06.2016	5 лет

6. Структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность 4 недели.

№ п/п	**Разделы (этапы) практики**	**Вид учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах**	**Формы текущего контроля**
3 курс, 6 семестр Общая трудоёмкость учебной практики 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность 4 недели			
1.	Организационный.	1. Ознакомительная лекция «Инструктаж по технике безопасности» (2 ч). 2. Ознакомительная лекция «Охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств» (2ч). 3. Ознакомительная лекция «Технологические процессы в основных цехах мясоперерабатывающего предприятия» (4ч). 4. Ознакомительная лекция «Использование компьютерной технологии в технологических процессах» (2ч).	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет.

2.	Прохождение практики (экспериментальный этап)	1. Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений (10 ч). 2. Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики (17 ч). 3. Участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений (17 ч). 4. Изучение организации технологической поточности в основных цехах (17 ч); 5. Приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства (17 ч.); 6. Изучение вопросов производительности труда и оборудования (17 ч); 7. Изучение качественных показателей продукции и организацию технического и аналитического контроля на предприятии (17 ч); 8. Изучение организации работ по управлению качеством, сертификации и метрологическому обеспечению (17 ч); 9. Изучение организации и планирования производства: бизнес-план, финансовый план (17 ч); 10. Изучение нормирования, организации и оплаты труда, форм и методов сбыта продукции, ее конкурентоспособности (17 ч); 11. Ознакомление с содержанием и объемом контроля сырья и готовой продукции (17 ч)	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет.
3.	Отчетный	1. Обработка и систематизация собранного материала. (16 ч) 2. Оформление отчета о прохождении практики (8 ч). 3. Защита отчета о прохождении практики (2 ч)	Отчет с оценкой. Зачет с оценкой

Содержание практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» включает:

- самостоятельное изучение (с использованием доступной технической литературы) технологических процессов в основных цехах мясопререрабатывающего завода;
- ознакомление на практике с вопросами организации, техники и экономики, охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств;
- изучение вопросов экономической деятельности предприятия и его отдельных компонентов в новых рыночных условиях.

После общего ознакомления с предприятием, студенты знакомятся с работой энергетических и вспомогательных цехов и отделений (котельная, энергоснабжение, водоснабжение, канализация, механические мастерские, компрессорная). Затем студенты изучают основное производство, пройдя предварительный инструктаж на каждом рабочем месте. Каждый студент обязан вести дневник, ежедневно записывая в нем наименование цеха или отделения, где он работает, продолжительность работы в цехе (отделении) и исчерпывающие сведения о проделанной работе. По окончании практики дневник прилагается к отчету сту-

дента о практике. Отчет составляется в период пребывания студента на заводе и должен быть подписан представителем предприятия и скреплен печатью. В отчете должны быть освещены вопросы в соответствии с прилагаемой ниже программой.

Изучение вспомогательного производства.

Теплоэнергетическое хозяйство .Теплоснабжение.

Характеристика системы теплоснабжения предприятия и ее особенности (на базе собственной котельной, от ТЭЦ или котельной других предприятий). Технические характеристики основных элементов котельных установок. Теплоносители и их параметры. Тип установленных теплообменников для нагревания, их производительность, способ подвода теплоносителя к аппарату, его тепловая изоляция, приборы для измерения и регулирования давления (температуры), устройства для отвода конденсата (конденсатоотводчики).

Топливное хозяйство. Основное и резервное топливо. Особенности сжигания топлива. Пути повышения эффективности использования топлива. Структура теплопотребления предприятия (технологические нужды, горячее водоснабжение, отопление и вентиляция). Графики тепловых нагрузок предприятия (годовой, суточный) и их анализ.

Характеристика и особенности эксплуатации водонагревательных установок. Подготовка воды для питания котлов. Характеристика наружных теплоносителей (способ прокладки, вид тепловой изоляции и др.). Эффективность использования тепла основным технологическим оборудованием (пароварочные и обжарочные камеры, аппараты для вытопки пищевого и технического жира и др.). Непроизводительные потери тепла (на примере одного аппарата) и пути рационального использования отходов тепловой энергии. Технико-экономические показатели работы системы теплоснабжения (затраты на топливо, воду, электроэнергию, вспомогательные материалы, зарплата и др.).

Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации котельных установок. Вопросы охраны окружающей среды.

Электроснабжение. Характеристика системы электроснабжения предприятия и ее особенности. Характеристика подаваемого и преобразованного тока для силовой осветительной сети. 12 График электронагрузок предприятия (суточный, годовой) и их анализ. Система учета и стоимость электроэнергии. Технико-экономические мероприятия по экономии электроэнергии. Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрического оборудования.

Водоснабжение и канализация. Характеристика источников водоснабжения предприятия и ее особенности, городская водопроводная сеть, насосные станции. Техническая характеристика насосных станций. Тип и производительность насосов, используемых для подачи воды. Структура потребления воды предприятием (технологические нужды, отопление и др.). Водонапорная башня, емкость резервуаров, высота башни и температура воды. Запасные и аварийные водохранилища. Санитарный и технический контроль качества воды. Мероприятия по экономии воды. Краткая характеристика канализационных линий (производственных, фекальных, дождевых сточных вод). Характеристика насосов и оборудования. Наличие, местонахождение и работа очистных устройств на территории предприятия. Утилизация сточных вод. Жироловка, поля фильтрации.

Холодильно-компрессорное хозяйство Спецификация холодильных установок. Технологические характеристики холодильных установок. Принципиальная холодильная схема предприятия. Тип хладагента. Тип конденсатора. Эксплуатационная характеристика холодильной установки. Порядок учета расхода холода. Технико-экономические показатели работы системы холодоснабжения (затраты на хладагент, воду, электроэнергию, зарплату и др.). Стоимость 1 ккал холода. Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации холодильных установок.

Ремонтно-механические мастерские. Перечень отделений и мастерских. Тип станков, их характеристик. Виды работ, выполняемые мастерскими (типы изготавливаемых деталей, виды ремонтных и монтажных работ). Порядок планирования ремонта текущего, среднего,

капитального, график ремонта и его выполнение. Перечень мастерских при отдельных цехах и заводах предприятия и виды выполняемых ими работ.

Изучение основного производства.

Мясожировое производство. Переработка скота. Изучить схемы транспортировки скота в цех первичной переработки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию конвейеров первичной переработки скота. Изучить устройства для оглушения скота, подачи его на конвейер, обескровливания, установки для съемки шкур, удаления внутренних органов, распиловки туш. Изучить работу оборудования для ошпарки и опалки туш, приемы и методы работы на данном оборудовании. Дать оценку работы оборудования первичной переработки скота. Детально изучить производственный процесс транспортировки сырья на конвейере и отметить преимущества и недостатки работы имеющихся машин и аппаратов. Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации оборудования и аппаратов в цехе первичной переработки скота.

Обработка субпродуктов и кишок. Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке шерстных и слизистых субпродуктов, линий обработки мясокостных и мякотных субпродуктов. Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке кишок всех видов скота. Составить схему транспортировки сырья, спецификацию оборудования, машин и аппаратов в субпродуктовом и кишечном цехах. Снять эскизы и кинематические схемы оборудования. Дать анализ работы оборудования. Микроклимат и условия труда в субпродуктовом и кишечном цехах. Изучить системы кондиционирования воздуха. Техника безопасности при работе в субпродуктовом и кишечном цехах.

Обработка пищевых жиров. Указать название, назначение, тип, марку, производительность оборудования, используемого для переработки жиросырья. Изучить и составить схемы и эскизы оборудования непрерывно-поточных линий по переработке жиросырья. Оценить их экономическую эффективность. Изучить устройство закрытых и открытых перегоночных котлов, оборудования для обработки шквары. Изучить работу аппаратов для очистки и охлаждения жира. Отказы оборудования. Техника безопасности при работе в жировом цехе. Производство кормовой муки, технических жиров и альбумина. Составить спецификацию оборудования с указанием названия, типа, марки, производительности, мощности электродвигателя. Составить схему транспортировки сырья от начала до конца процесса. Изучить работу оборудования для измельчения, тепловой обработки, прессования, просеивания, упаковки сырья. Изучить устройства для сушки крови. Изучить работу приборов контроля технологического процесса, отказы оборудования. Техника безопасности.

Обработка шкур. Изучить работу оборудования, применяемого для консервирования шкур. Дать кинематическую схему работы оборудования и схему транспортировки шкур от начала до конца процесса. Составить схему регенерации рассола и подачи его в установку для консервирования. Переработка с.-х. птицы. Составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов по обработке различных видов с.-х. птицы. Составить схему технологического процесса переработки птицы, транспортировки сырья от начала до конца технологического процесса. Изучить работу бильных машин, центрифуг, оборудования для опаливания, воскования и регенерации воскомассы. Составить схему обработки пера и изучить работу оборудования по обработке пера. Составить схему коммуникаций паровой и водяной линий. Холодильник Тип камер, их назначение, емкость и пропускная способность. Приборы охлаждения камер и их оценка. Техника охлаждения. Температурные режимы в камерах охлаждения, замораживания, хранения охлажденного и мороженого мяса. Методы и средства замораживания и размораживания. Приборы контроля режима камер холодильника. Составить схему воздуховодов в камерах размораживания мяса.

Колбасное производство. Составить схему конвейера обвалки и жиловки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию волчка, куттера, машин тонкого измельчения мяса, мешалок, шпигорезок, шприцов. Изучить устройство непрерывно-поточных линий по произ-

водству колбас. Изучить схему подачи сырья к данному оборудованию. Изучить устройство и работу пароварочных, обжарочных, коптильных и сушильных камер. Изучить устройство ротационных печей для запекания мясопродуктов. Изучить приборы и устройства для контроля и регулирования технологических процессов. Составить принципиальную схему подачи пара, дымо-воздушной смеси, воздуха в камеры для обжарки, варки и сушки колбасных изделий. Изучить устройства генерации дыма. Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации оборудования в колбасном производстве.

Консервное производство. Изучить и составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов в консервном цехе. Изучить работу оборудования непрерывно-поточных линий по производству консервов. Составить схему транспортировки сырья, тары в консервном цехе. Составить схемы закаточных машин. Приборы для контроля и регулирования температуры при стерилизации консервов в автоклаве. В результате студентом должны быть собраны и отражены в отчете следующие материалы:

1. Технологические схемы (перечень операций, их последовательность, режим, если нужно – рецептура), выхода и качественные показатели готовой продукции. Отметить отклонения от технологических инструкций, указать причины отклонения и объяснить значение этих отклонений, отметить точки производственно-ветеринарного контроля;

2. Организация производственных потоков. Составить схему с точным указанием способа передачи сырья от операции, и дать оценку степени механизации транспортировки сырья;

3. Размещение цехов и отделений в производственном корпусе (дать схему в разрезе или плане);

4. Мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации);

5. Экономические показатели производства и их анализ (производительность труда, выполнение производственной программы, себестоимость, прибыль, рентабельность). Студент изучает изложенные выше вопросы, составляет конспект, пользуясь технической литературой и консультацией со стороны руководителей практики от предприятия и выпускающей кафедры. При изучении конструкции и работы технологического оборудования, студент пользуется чертежами и схемами, приведенными в справочниках. При изучении технологических параметров студент знакомится с записями в журналах и с показаниями приборов. Остальные сведения студент осваивает путем наблюдений, совмещаемых с консультациями.

Руководство практикой, обязанности студентов

Руководство практикой в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» осуществляется преподавателями кафедры товароведения и технологии продуктов питания, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения. Каждому студенту направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения назначается руководитель практики от университета. Распределение студентов по базам практики, назначение руководителей и дежурного преподавателя оформляется приказом по университету. На период практики на предприятии также назначается руководитель практики от предприятия.

Руководитель от университета:

- выдает студенту задания на практику и дает необходимые пояснения перед практикой;
- решает текущие вопросы;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;

- проверяет отчеты и консультирует студентов по вопросу их доработки;

- принимает защиту отчетов;

- оценивает результаты выполнения студентом программы практики, выставляет оценку за практику.

Дневник является единым для всех видов практики документом и ведется каждым студентом. В нем указываются базы и сроки практики, руководители практики, задания на каждую практику, делаются необходимые записи во время практики и после нее. Дневник подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.

Формы аттестации (по итогам практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

Контроль осуществляется преподавателем, ведущим практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), в соответствии с планом практики.

Основанием для допуска к промежуточной аттестации по практике и ее зачета служит наличие:

- отчета по практике (Приложение 1);

- дневника по практике (Приложение 2);

- положительного отзыва руководителя от кафедры Университета.

Промежуточная аттестация в 6 семестре – дифференцированный зачет, который выставляется по итогам защиты отчета по практике.

Промежуточная аттестация по практике приравнивается к промежуточной аттестации по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время при наличии заверенной у декана объяснительной записки с указанием причины невыполнения программы практики и документа, подтверждающего уважительную причину.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Критерии оценки, выставляемой на зачете по практике:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если программа практики выполнена в полном объеме, в процессе практики студент продемонстрировал отличные знания и способность использовать их для решения поставленной задачи, аргументировано обосновывать полученные результаты и выводы по работе; полностью владеет правилами оформления дневника и отчета о практике; обладает навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если программа практики выполнена в полном объеме, в процессе практики студент продемонстрировал хорошие знания и способность использовать их для решения поставленной задачи, аргументировано обосновывать полученные результаты и выводы по работе; дневник и отчет о практике оформлены верно;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если программа практики выполнена лишь частично, при этом студент демонстрирует пробелы в знании предметной области исследований; обладает базовыми навыками подготовки, дневник и отчет о практике оформлены верно;

- «не зачтено» выставляется студенту, если программа практики выполнена лишь частично или не выполнена, при этом студент демонстрирует существенные пробелы в знании предметной области исследований; не обладает базовыми навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

7. Образовательные технологии

В процессе организации и прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) применяются современные и образовательные и научно-производственные технологии:

1. Дистанционная форма консультаций во время прохождения практики, обработке литературного обзора и написания отчета по практике.
2. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора, обработки и хранения информации, полученной во время прохождения учебной практики.
3. Мультимедийные технологии, используемые для демонстрации наглядного материала и защиты отчета по производственной практике.
4. Технологии моделирования оптимального управления технологическим процессом.

8. Учебно-методическое обеспечение организации и проведения практики

Задания для самостоятельной работы студентов

1.Современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности; промышленная эстетика предприятия.

2.Основы трудового законодательства и организации труда на предприятии; правила и нормы охраны труда.

3.Нормативная и техническая документацию, используемая на предприятии производства мяса и мясной промышленности.

4.Ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

5.Использование компьютерных технологий в технологическом процессе.

Вопросы для проведения текущего контроля по практике

1.Планировка и структура управления предприятием.

2.Организация производства и работа основных производственных цехов.

3.Система учета и отчетности в основном производстве.

4.Работа вспомогательного производства.

5.Структуры и функций службы стандартизации и управления качеством.

6.Структура и функциями производственной химико-технологической лаборатории.

7.Экономические показатели производства и их анализ.

8.Характеристику ассортиментной и ценовой политики предприятия;

9.Технологию продуктов питания из сырья животного происхождения, вырабатываемых на предприятии.

Примеры тестов для контроля знаний

1. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия – это:

а) безопасность организации;

б) охрана труда;

в) безопасность производства.

2. Соотношение понятий «охрана труда» и «техника безопасности»:

а) оба понятия равнозначны;

б) техника безопасности является составной частью охраны труда;

в) понятие «техника безопасности» шире понятия «охрана труда».

3. Комплекс организационно-управленческих, экономических, правовых, социально-психологических, профилактических, пропагандистских, режимных и инженерно-технических мер и мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации и ее персонала – это:

а) система охраны организации;
б) система безопасности организации;
в) система управления организацией.

4. Состояние защищенности экономических интересов организации от внутренних и внешних угроз посредством минимизации коммерческих рисков, системы мер экономического, правового и организационного характера, разработанной администрацией организации – это:

а) экономическая безопасность организации;
б) правовая безопасность организации;
в) физическая безопасность организации.

5. Охраной труда в организации управляет:
а) руководитель организации;
б) работодатель совместно с профсоюзом;
в) должностное лицо, уполномоченное работодателем.

6. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
а) окоченения;
б) созревания;
в) автолиза;
г) глубокого автолиза.

7. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
а) степени обескровливания;
б) категории упитанности;
в) термического состояния;
г) возраста животного;
д) пола животного.

Оценочный лист защиты отчета по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Оценка (баллы)	Описание
«отлично» 86-100 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**.** *В основной части* логично, связно и полно освещены вопросы, предусмотренные программой практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по по всем аспектам деятельности промышленного предприятия. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, ма-

	териалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем практики от организации (предприятия) дана отличная оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент излагает основные позиции отчета и делает выводы по всем аспектам деятельности промышленного предприятия. После доклада студент отвечает на все дополнительные вопросы.
«хорошо» 71-85 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по по всем аспектам деятельности промышленного предприятия Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана достаточно высокая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент достаточно хорошо излагает основные позиции отчета и делает недостаточно четкие выводы по всем аспектам деятельности промышленного предприятия. После доклада студент отвечает не на все дополнительные вопросы.
«удовлетворительно» 56-70 баллов	*Во введении* не четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны выводы и предложения по всем аспектам деятельности промышленного предприятия. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем практики от организации (предприятия) дана хорошая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент слабо излагает основные позиции отчета и не может самостоятельно сформулировать выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент слабо или совсем не отвечает на дополнительные вопросы.

«неудовлетворительно» менее 56 баллов	При прохождении практики студентом не полностью выполнена программа практики. Полнота и качество собранного материала для написания отчета не соответствуют требованиям. Не вел дневника практики. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана удовлетворительная оценка студенту в отзыве-характеристике.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-14529ISBN: СПб - 2013.
2. Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Издательство: Лань. 978-5-8114-1328-7ISBN: СПб - 2012.
3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. Издательство: ГИОРД. 978-598879-126-3ISBN: СПб - 2012.

Дополнительная литература:

1. Смирнов А.В., Куляков Г.В., Калишина Н.Н. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-170-6ISBN: СПб – 2014.
2. Бараненко А.В., Куцакова В.Е., Борзенко Е.И., Фролов С.В. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Теплофизические основы. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-142-3ISBN: 2-е изд., испр. и доп. СПб-2012.
3. Васильев В.Н., Куцакова В.Е., Фролов С.В. Технология сушки. Основы тепло- и массопереноса. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-175-1ISBN: СПб-2013.
4. Красуля О.Н., Николаева С.В., Токарев А.В., Краснов А.Е., И.Г. Панин. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. Пособие. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-1645ISBN: СПб – 2015.
5. Мезенова О. Я., Ким И. Н. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-062-4ISBN: СПб – 2011.
6. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. Издательство: Лань. 978-5-8114-1147-4ISBN: СПб – 2011.
7. В. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. СПб.: ГИОРД. ISBN 978-5-98879-103-4; СПб -2010 г.

Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

11. Материально-техническое оснащение практики:

Учебная аудитория № 101 А - для проведения практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся.

Оборудование: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья; кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, интерактивное мультимедийное оборудование (доска FOX IB82, проектор Aser U5200, компьютер для офисов в комплекте, ноутбук Acer Aspire); МФУ Canon I SENSYS MF4550D (A4.64Mb/ 25стр/мин, лазерное МФУ, факс USB2.ADF. двусторонняя печать, МФУ Epson WorkForce Pro WF-M5690DWF в комплекте с дополнительным картриджем).

Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ); система тестирования Sunrav WEB Class; система компьютерной верстки MikTex лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse.

Учебная аудитория 613 – Лаборатория товароведения продовольственных товаров:

преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, Интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82, Проектор Aser U5200, колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение.

Оборудование: Микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М» исп. МИНИ Весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П с поверкой, Спектроскоп двухтрубный, Стерилизатор ГП-40, Шейкер цифровой орбитальный MS 1, Фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, Прибор Чижовой Элекс 7 Магнитная мешалка с подогревом, Нитрат –тестер «СОЭКС», Секундомер СОС пр-2б-2-000 (двухкнопочный), Мультимедийный проектор с экраном (Мультимедийный проектор OPTOMA projector DX32Блендер, баня водяная.

Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ) ; Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от

		04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

12. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы и задания практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Объем отчета – 15-25 страниц машинописного текста. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

Примерная структура отчета по производственной практике (3 курс)

Введение

1.Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.

2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.

3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.

4. Ассортимент выпускаемой продукции.

5. Организация работы на производстве, составление производственной программы

6. Индивидуальное задание

Выводы

Список используемой литературы

Приложения (копии свидетельства на вид деятельности, лицензии, копии технических паспортов на технологическое оборудование, прайс-лист, копии товарно-транспортных накладных на сырье и т.д.)

Введение включает в себя цель и задачи практики, точное наименование и производственный профиль предприятия, краткую географическую характеристику района расположения и его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.

2. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб. Содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, и их характеристике для данного предприятия (названия и особенности цехов, обеспечивающих предприятие холодом, водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.); схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

3. Краткая характеристика сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения. Указать какое сырье перераба-

тывается и какая продукция выпускается каждым из цехов мясоперерабатывающего производства.

4. Краткая характеристика ассортимента выпускаемой продукции. Указать ассортимент и количестве выпускаемой продукции по предприятию в целом. Показать знания группового ассортимента работы предприятия, дать сравнительный анализ трудоёмкости выпуска одинакового ассортимента готовой продукции на малых фабриках (модулях) или заводах, оценить долю выпуска продукции по группам, обосновать выбранный вид (ассортимент) готовой продукции.

5. Мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, структурные и функциональные схемы, стандарты по прогнозированию и планированию качества выпускаемой продукции, стандарты по контролю за качеством сырья, готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации);экономические показатели производства и их анализ (производительность труда, выполнение производственной программы, себестоимость, прибыль, рентабельность).

6. Индивидуальное задание. Технологический регламент производства одного из видов продукции (требования к сырью и готовой продукции, рецептура, описание основных технологических стадий производства и способов утилизации отходов).

Выводы. Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Отчет о прохождении практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности должен быть набран на компьютере (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и правильно оформлен (ГОСТ 7.32-2001):

- в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;
- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;
- отчет брошюруется в папку.

По окончании учебной практики отчет представляется руководителю практики от организации, проверяется, подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю учебной практики от кафедры. Студент, получив замечания и рекомендации руководителя учебной практики от кафедры, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике. Оценка результатов учебной практики производится руководителем учебной практики от кафедры по результатам защиты отчета о практике, а также с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем учебной практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

Приложение 2

<u>Титульный лист дневника практики</u>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ДНЕВНИК
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)

студента (ки) _____(Ф.И.О.) группы _____

Место прохождения практики _____

Дата начала практики “_____” _____ 20_____г.

Дата окончания практики “_____” _____ 20_____г.

Владикавказ, 20..

Учет выполненной работы

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики

Руководитель практики от организации _____(подпись)

Руководитель практики от кафедры _____(подпись)

Студент-практикант _____(подпись)

Приложение 3

<u>Титульный лист отчета по практике</u>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ

по практике
по получению профессиональных умений и навыков и опыта профессиональной деятельности(в том числе технологическая практика)

Исполнитель: студент (ка) __ курса ОФО
направление подготовки
19.03.03. Продукты питания животного происхождения
(ФИО студента)

Руководитель практики:
(*ученая степень, должность, ФИО руководителя)*
.

Владикавказ 20___