	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ <b>ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина</b> факультет ТЭС	Программа производственной практики
	<b>Кафедра:</b> Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца	Лист 1/34

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и**  
**биотехнологии-МВА имени К.И. Скрябина»**  


---

**Факультет товароведения и экспертизы сырья животного**  
**происхождения**



**Утверждаю**  
 Профессор по учебной работе,  
 член-корреспондент РАН, профессор  
 Кочин И.И.  
 подпись \_\_\_\_\_  
 расшифровка \_\_\_\_\_

дата \_\_\_\_\_

**Кафедра: Товароведения, технологии сырья и продуктов животного**  
**растительного происхождения имени профессора С.А. Каспарьянца**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**


**По дисциплине:** «Товароведение растительного сырья»  
 на 2015\_ - 2017\_ учебный год

Для студентов 2 курса

**По специальности (направлению подготовки) 19.03.02 «Продукты питания из**  
**растительного сырья»**  
 профиль подготовки «Технология хранения и переработки зерна»

Форма обучения \_\_\_\_\_ очная \_\_\_\_\_

Степень **бакалавр**

**Рассмотрено:**  
 на заседании кафедры  
«29» августа 2016 г.  
 Зав. каф.  Сапожникова А.И.

**Одобрено:**  
 Декан факультета  
 Новиков М.В.   
«30» августа 2016 г.

**Москва 2016**

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Цель учебно-ознакомительной практики** - закрепление теоретических знаний и формирование первоначальных практических навыков в области товароведения сырья и продуктов растительного происхождения; изучение факторов, влияющих на качество товаров, получаемых на основе растительного сырья, условий их хранения, транспортирования реализации продукции для предотвращения товарных потерь; подготовить студента к изучению дисциплин профессионального цикла.

### **1.2. Задачи учебно-ознакомительной практики**

✓ Получить общее представление о структуре, общеинженерных службах предприятия, особенностях технологических линий, организации и ведении технологического процесса на предприятии (с учетом профиля подготовки).

✓ ознакомиться с ассортиментом и свойствами продукции растительного происхождения выпускаемой на предприятии;

✓ изучить комплекс производственных мероприятий, направленных на улучшение потребительских свойств продуктов, полученных на основе растительного сырья на всех этапах товародвижения, в условиях конкретного предприятия;

✓ изучить методы экспертизы качества и соответствия продуктов растительного происхождения международным и российским требованиям в условиях лаборатории предприятия;

✓ рассмотреть методы и способы обнаружения дефектов продукции, определения их видов и причин возникновения;

✓ ознакомиться с классификацией, кодированием и хранением сырья товара, растительного происхождения, установленными для российской продукции.

Основными принципами проведения учебно-ознакомительной практики студентов являются развитие интереса к профессиональной деятельности, поискового умонастроения и инициативы, способностей анализировать, сравнивать и решать производственные ситуации; создание базы для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на зерноперерабатывающих предприятиях, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора.

## **2. МЕСТО УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП БАКАЛАВРИАТА**

Учебно-ознакомительная практика входит в раздел «Б.2. Учебная и производственная практики» ФГОС ВО по направлению подготовки (19.03.02) – Продукты питания из растительного сырья профилю

«Технология хранения и переработки зерна», ((квалификация) степень) «бакалавр»).

Учебно-ознакомительная практика - является обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Учебно-ознакомительная практика по дисциплине «Товароведению растительного сырья»(Б2.У)базируется на дисциплинах базового цикла: «Инженерная и компьютерная графика», «Основы общей и неорганической химии»,«Системы управления технологическими процессами, информационными технологиями», «Тепло-и хладотехника», «Процессы и аппараты», «Введение в технологию продуктов питания», «Электротехника и электроника», «Прикладная механика», «Экономика»; а также цикла дисциплин вариативной части профессионального цикла: «Ботаника», «Компьютерные сети и телекоммуникации», «Микробиология», «Товароведение растительного сырья», «Технология производства продукции растениеводства». Соответствующие дисциплины и учебно-ознакомительная практика позволяют приобрести студентам дополнительную информацию и практические навыки, связанные с направлением подготовки, ознакомиться с производственным процессом, предприятиями, производящими продукты питания из растительного сырья.

Требования к «входным» компетенциям студента, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ООП, необходимым при освоении программы практики:

**Знать:**

✓ основы философских знаний для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

✓ основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

✓ свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

✓ основные фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);

✓ критерии оценки качества сырья растительного происхождения в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).

**Уметь:**

✓ работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

✓ использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

✓ коммуникабельно в устной и письменной формах на русском и иностранном языках решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия(ОК-9);

✓ осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

✓ определять и анализировать свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

✓ использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

✓ работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

#### **Владеть:**

✓ способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

✓ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

### ***2.1. Формы проведения учебно-ознакомительной практики:***

Учебно-ознакомительная практика проводится в форме профессиональной работы студентов на рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на основе индивидуальных заданий под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.С.А.Каспарьянца» ФГОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И.Скрябина. Предусматривается также проведение отдельных теоретических занятий, производственных экскурсий, самостоятельное изучение студентами нормативной литературы. Основными методами изучения деятельности на предприятии является личное наблюдение, ознакомление с коммерческой документацией, выполнение индивидуального задания, работа дублером (ассистентом, стажером) и т.д.

### ***2.2 Место и время проведения учебно-ознакомительной практики:***

Учебно-ознакомительная практика студентов проводится в сторонних организациях различных организационно-правовых форм. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля подготовки студента виду деятельности предприятия или одного из его подразделений.

Место практики выбирается студентом из предоставляемого деканатом перечня или определяется из собственных возможностей обучающегося при наличии письменного согласия руководителя предприятия (в форме договора) на проведение практики с указанием названия организации (предприятия и его подразделения), в котором будет проходить практику студент, вида деятельности, адреса, телефона для осуществления контроля со стороны вуза.

Выбор места прохождения учебно-ознакомительной практики согласуется с ведущими преподавателями дисциплин, заведующим кафедрой и утверждается деканом факультета.

Учебно-ознакомительная практика студентов проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса. Продолжительность практики для студентов очной формы обучения – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 4 семестре в летний период.

**Таблица 1 – Объем практики**

<b>Учебно-ознакомительная практика по дисциплине:</b>	<b>Срок прохождения, в</b>		
	<b>неделях</b>	<b>Кредитных единицах</b>	<b>академических часах</b>
<b>1. «Товароведение растительного сырья»</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>108</b>

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения учебно-ознакомительной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, связанные с направлением подготовки: ознакомиться с работой предприятия, организацией и проведением технологических процессов на производстве; приобрести опыт организации производства, навыки контроля производственных процессов, сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации. Учебно-ознакомительная практика выполняется в тесном учебном и социальном общении студентов между собой, с преподавателями и представителями

производства, что обеспечивает формирование их общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций.

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

**Таблица 2- Характеристики компетенций**

<b>Общекультурные (ОК):</b>	
<b>ОК-2</b>	применять основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
<b>ОК - 6</b>	применять общеправовые знания в различных сферах деятельности
<b>общепрофессиональные (ОПК):</b>	
<b>ОПК-1</b>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
<b>профессиональные компетенции (ПК):</b>	
<b>ПК-1</b>	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
<b>ПК-2</b>	освоить методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
<b>ПК-3</b>	знать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
<b>ПК-5</b>	применять в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
<b>ПК-8</b>	определять качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**В результате прохождения учебно-ознакомительной практики обучающийся должен:**

**Знать:**

➤ методы организационно - управленческих решений в нестандартных ситуациях на производстве, структуру и историю

предприятия, производственных и вспомогательных зданий и помещений, расположение сетей водоснабжения, канализации, очистительных сооружений, сетей энерго-и газоснабжения, а также правила их эксплуатации для оценки эффективности его деятельности (ОК-2);

➤ основную документацию предприятия: технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические регламенты, ГОСТ, технические условия на продукцию, руководство по эксплуатации оборудования предприятий, программы контроля качества, основные положения по предприятию и др. (ОК-6);

➤ структуру и ассортимент заготовительной сети предприятия, ее потенциальные возможности, способы и условия транспортирования сырья на предприятие, организацию закупок растительного сырья (ОК-2);

➤ принцип поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

➤ свойства сырья, порядок хранения готовой продукции на предприятии и контроль ее качества, организацию санитарно-гигиенического и микробиологического контроля, оформление документов, удостоверяющих ее качество (ПК-1; ПК-8);

➤ тип и принципы работы оборудования, механизмов и аппаратов в соответствии с требованиями технологического процесса отдельных производственных участков (ПК-2; ПК-8);

➤ принцип работы производственной лаборатории, методы анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценки качества сырья растительного происхождения и продукции, порядок ведения журналов контроля качества (ПК-3; ПК-8);

➤ основные биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья; технологические процессы предприятия и принцип составления технологических схем процессов производства продукции растительного происхождения (ПК-2; ПК-5).

#### **Уметь:**

➤ применять основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности предприятия (заготовительно-перерабатывающего комплекса), его потенциальных возможностей; анализировать и обрабатывать основную документацию предприятия (технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические условия на продукцию, программы контроля качества) (ОК-2; ОПК-1);

➤ составлять график доставки сырья на предприятие, анализировать выход и определять качество сырья растительного происхождения, согласно действующей технической документации (ОК-6);

➤ контролировать условия транспортирования и хранения сырья на предприятие, анализировать ассортимент и свойства сырья растительного происхождения заготовительной сети предприятия, ее потенциальных возможностей (ПК-1);

➤ контролировать процесс эксплуатации и осуществлять компоновку технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в зависимости от вида предприятия (ПК-2);

➤ осуществлять входной количественный и качественный контроль качества растительного сырья, организовывать хранение готовой продукции; проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям (ПК-3; ПК-8);

➤ применять специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики, современные достижения науки для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

**Владеть:**

➤ навыками составления графика доставки сырья на предприятие, сопроводительной документацией при приемке и отпуске сырья согласно действующей нормативной документации (ОК-6);

➤ методами технохимического контроля качества поступающего сырья растительного происхождения и готовой продукции (ПК-3; ПК-8);

**Таблица 2 -Матрица распределения компетенций по отдельным видам практических действий студентов при прохождении учебно-ознакомительной практики.**

№	Разделы (этапы) практики	компетенции							
		ОК-2	ОК-6	ОПК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-5	ПК-8
1.	<i>Подготовительный этап</i> , включающий инструктаж по технике безопасности и ознакомительные лекции по организационно-правым особенностям предприятия, отработка конкретных ситуаций практики		+	+					
2	<b>Основной этап, включающий:</b>								
	Общее ознакомление с предприятием, его историей развития, видами деятельности. Сбор, хранение, обработка и анализ информации, необходимой для организации и ведения технологического	+	+	+	+				



	процесса на предприятии, механизации и автоматизации технологических операций.								
	Изучение работы производственных подразделений, склады для хранения основного и дополнительного сырья, отделения для подготовки сырья к пуску в производство.				+	+		+	
	Изучение сырьевой зоны; ассортимента и видов сырья; правил приемки и контроля качества; первичной обработки, требований к составу и качеству; нормативных документов, регламентирующих эти требования.		+		+		+	+	+
	Ознакомление с проектированием технологической оснастки на предприятия, модернизацией оборудования (хладо- и теплоснабжение предприятия, водоснабжение и канализация), типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции		+			+			+
	Ознакомление с технологической схемой производства продукции с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой		+			+		+	
	Участие в работе производственно-технологической лаборатории.		+		+		+		+
<b>3</b>	<b>Написание и защита отчета по практике</b>		+	+	+	+	+	+	+

#### **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоемкость учебной практики по дисциплине «Товароведение растительного сырья» составляет 3 зачетных единиц, 108 часа.

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
--------------	---------------------------------	---	--------------------------------

1	2	Кабинетные исследования		Производственные работы		7
		с преп.	самост.	с преп.	самост.	
		3	4	5	6	
1.	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности и ознакомительные лекции, отработка конкретных ситуаций	2	4	4		Проверка конспектов
2.	<p>Основной этап, включающий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Общее ознакомление с предприятием, его историей развития, видами деятельности.Сбор, хранение, обработка и оценка информации, необходимой для организации и ведения технологического процесса на предприятии, механизации и автоматизации технологических операций.</li> <li>- Изучениеработыпроизводственны х подразделений, склады для хранения основного и дополнительного сырья,отделения для подготовки сырья к пуску в производство, размольное отделение мукомольного завода.</li> <li>- Изучение сырьевой зоной; ассортимента и видов сырья; правил приемки и контроля качества; первичной обработки, требований к составу и качеству; нормативных документов, регламентирующих эти требования.</li> <li>- Ознакомление с проектированием технологической оснастки на предприятия, модернизацией оборудования (хладо и теплоснабжение предприятия, водоснабжение и канализация) Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.</li> <li>- Ознакомление с технологической схемой производства продукции с указанием применяемого</li> </ul>			46	-	Собеседование, анализ проведенного исследования

	оборудования и краткой технической характеристикой - Участие в работе производственно-технологической лаборатории.					
3	Написание отчета и заполнение дневника и подготовка к защите	2	46		4	Защита отчета, в том числе в форме проведения круглого стола. Проверка дневника по практике, отзыв руководителя от предприятия
<b>Всего часов</b>		<b>4</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>108</b>

#### **4.1. Содержание учебно-ознакомительной практики:**

Студенту во время прохождения практики необходимо ознакомиться со следующими этапами:

➤ *Общие сведения о предприятии:* краткая характеристика и история предприятия, отражающая его производственное направление, структуру, форму собственности, подчиненность, проектную и фактическую мощность, ассортимент вырабатываемых продуктов.

➤ *Организация приемки сырья.* Охарактеризовать виды контроля сырья растительного происхождения и продуктов его переработки качества и хранения. Характеристика сырьевой зоны; виды поступающего сырья, его ассортимент; средства и условия его транспортирования; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования; порядок расчета с поставщиками; оформление сопроводительной документации при приемке и отпуске сырья; контроль качества сырья в процессе хранения.

➤ *Первичная обработка сырья:* цель и назначения технологических процессов первичной обработки, описать порядок отбора проб, типы и марки оборудования для приемки, методы измерения массы, Организация производства готовой продукции.

➤ *Технологические схемы производства:* указать технологическую схему и дать подробную характеристику, применяемого оборудования. Санитарная обработка технологического оборудования и тары. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств; способы и режимы мойки и дезинфекции; контроль эффективности обработки оборудования.

➤ *Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов:* указать методы контроля сырья растительного происхождения, технологические процессы производства, включая готовую продукцию; назначение и схемы контроля. Описать наличие современных средств

измерения. Характеристика лабораторной документации. Система оценки санитарно-гигиенического уровня производства.

➤ *Теплоснабжение предприятия.* Перечислить оборудование котельной. Техническая характеристика (производительность, рабочее давление, график использования пара). Правила эксплуатации котла, система его питания. Передача пара на производство. Приготовление горячей воды для производственных нужд. Мероприятия по экономии тепла. Техника безопасности в котельной. Холодоснабжение предприятия. Основные потребители холода, используемые системы охлаждения. Оборудование компрессорной, техническая характеристика (компрессоров, испарителей, конденсаторов), режимы работы. Расход холода почасовой и суточный. Система учета холода. Мероприятия по экономии холода. Техника безопасности.

➤ *Электроснабжение предприятия.* Перечислить оборудование, источники электроснабжения. Схема распределения электроэнергии, основные потребители. Характеристика электродвигателей, электроосвещения. Охрана труда и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования. Экономия электроэнергии.

➤ *Водоснабжение и канализация.* Источники водоснабжения. Сооружения для очистки и хранения запасов воды. Система подачи холодной воды в производственные цехи. Суточный и почасовой расход воды, способы учета расхода воды. Система канализации, очистка сточных вод и очистные сооружения, системы оборотного водопользования. Мероприятия по экономии воды.

➤ *Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство.* Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования. Характеристика складского хозяйства. Организация и хранение припасов, материалов, реактивов и др.

Во время практики студенты получают возможность быстрее овладеть основами своей будущей профессии, могут получить ряд практических знаний и навыков, необходимых им в будущей работе, учатся профессионально мыслить и принимать самостоятельные решения. Получают навыки социальной и общественной работы в коллективе.

На практику допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план теоретического обучения.

***Руководитель практики от академии (кафедры):***

- обеспечивает научно-методическое руководство и высокое качество прохождения практики студентами в строгом соответствии с учебным планом и ее программой;
- организует проведение регулярных консультаций студентов по вопросам, возникающим в ходе ее прохождения;

- осуществляет контроль за обеспечением и соблюдением на базе практики нормальных условий труда студентов, выполнением ими правил внутреннего распорядка.

***Руководитель практики от предприятия (организации):***

- совместно с руководителем практики от академии организует и контролирует ход практики студентов в соответствии с программой практики и индивидуальными заданиями студентов;
- вовлекает студентов в научно-исследовательскую работу;
- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает о случаях нарушения в академию;
- осуществляет учет работ студентов.

***Обязанности студента-практиканта:***

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным планам;
- выполнять распорядок рабочего дня соответствующего отдела, правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии и гигиены;
- систематически записывать краткое содержание выполненных работ, необходимые производственные параметры, статистические данные;
- по итогам практики представить руководителям полностью оформленный отчет и дневник;
- защитить отчет по практике в срок, предусмотренный приказом по академии.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или не набравший минимальное количество баллов при защите отчета по учебно-ознакомительной практике направляется на практику повторно и приобретает академическую задолженность.

## **5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ**

Виды работы учебно-ознакомительной практики включают кабинетные и производственные исследования.

Составляющие кабинетных исследований: поисковые работы в открытых и закрытых источниках информации (мониторинг электронных и печатных СМИ, поиск и анализ информации открытых и закрытых баз данных, аналитика готовых исследований, анализ государственных и ведомственных статистических данных); анализ информации с выставок, отраслевых событий, специализированных каталогов и справочников, рекламно-информационных материалов.

Методами получения информации в производственных исследованиях, проводимых в ходе практики, являются: опрос работников предприятия (организации), в том числе руководителя практикой от предприятия, наблюдение, эксперимент и экспертные оценки, а также сбор информационных материалов (технологических инструкций, карт, каталогов, схем, каталогов, проспектов и т.д.).

В ходе практики студенты используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по специальности, сбора и обработки практического материала, написания отчета.

Студент овладевает навыками по управлению участком, сменой и т.д., изучает функции инженерно-технических служб, производственно-технологической лаборатории, принимая непосредственное участие во всех проводимых мероприятиях, знакомится с первичной документацией и ее оформлением.

Взаимосвязь практики и активных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики. Само по себе достижение студентами определенного результата является важным элементом активного творчества, а использование результатов практики в учебном процессе отражает его активизацию и обеспечивает связь практики с проблемным обучением.

Практическая составляющая естественным образом придает учебному процессу индивидуальный, авторский и инициативный характер. Объективный характер придает участие третьей стороны: руководителей и специалистов предприятий (учреждений, организаций) – мест практики.

Участие студентов в реальной практической деятельности предприятий, организаций и фирм позволяет повысить эффективность использования активных методов обучения.

Рабочие материалы и результаты производственной практики могут и должны использоваться как непосредственно студентами, так и руководителями, и другими преподавателями в учебном процессе. Студенты используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности в качестве примеров для иллюстрации и интерпретации основных положений изучаемых теоретических курсов, а также для выполнения выпускной бакалаврской работы.

Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения учебных курсов соответствующих дисциплин учебных планов.

Наиболее важными формами активного обучения, в которых могут быть использованы результаты учебно-ознакомительной практики – это конференции, семинары, «круглые столы»; метод конкретных ситуаций (метод проблемных ситуаций, кейс-метод); деловые (ролевые) игры, а также дискуссия, доклад, мультимедийные средства.

Итоговые доклады по результатам практики в выбранном формате показывают степень развития исследовательских навыков студентов, их умение работать с информационными ресурсами, степень формирования профессиональных навыков и умений на основе усвоенных теоретических знаний. Например, дискуссия в виде активной формы обучения - «тематический круглый стол» способствует приобретению студентами навыков профессионального мышления, позволяет выявить ключевые проблемы профессиональной деятельности, определить позицию студентов по анализируемой проблеме, выработать алгоритм ее решения, учитывая собственный опыт, полученный во время практики.

**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 эссе, тезисов или рефератов по предложенной тематике. Дискуссия групповая («круглый стол») - метод организации совместной коллективной деятельности, позволяющий в процессе непосредственного общения путем логических доводов воздействовать на мнения, позиции и установки участников дискуссии. Целью дискуссии - интенсивное и продуктивное решение групповой задачи, что обеспечивает глубокую проработку имеющейся информации, возможность высказывания студентами разных точек зрения по заданной преподавателем проблеме, тем самым, способствуя выработке адекватного в данной ситуации решения. Данная форма обучения увеличивает вовлеченность участников в процесс этого решения, повышая эффективность 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 пред- приятия, 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. Пост-тест** - тест на оценку, позволяющий проверить знания студентов-практикантов по основным этапам практики.

**6. Мультимедийные средства** - используются в течение всей учебной практики.

Такие формы дают возможность обмениваться опытом и знаниями, полученными студентами во время практики на предприятиях различных форм собственности, с различной корпоративной культурой, в разных структурных подразделениях.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Учебно-ознакомительная практика осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности по направлению подготовки бакалавра: 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

В процессе прохождения учебной практик студент по профилю «Технология хранения и переработки зерна» изучает самостоятельно следующие вопросы деятельности предприятия в соответствии с полученной подготовкой и функциональными обязанностями на занимаемом рабочем месте:

### **6.1 Содержание самостоятельной работы при прохождении учебно-ознакомительной практики**

**1.** Уровень требований, предъявляемых к санитарным нормам и мерам противопожарной безопасности предприятия и входящих в его состав подразделений.

**2.** Основная документация предприятия (технологические инструкции и карты, нормативные акты, ГОСТ, технические условия на продукцию, руководство по эксплуатации оборудования предприятий, программы контроля качества, основные положения по предприятию и др.

**3.** Структура и ассортимент заготовительной сети предприятия, ее потенциальных возможностей, способов и условий транспортирования сырья на предприятие, организация закупок растительного сырья.

**4.** Уровень контроля качества сырьевой и готовой продукции на предприятии, соответствие ее действующей нормативной документации. Технология хранения сырья растительного происхождения, в том числе зерна и продуктов его переработки.



5. Меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности, особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека.

**6.1.1 Вопросы для контроля и закрепления знаний и навыков, приобретенных в процессе прохождения учебно-ознакомительной практике:**

1. Характеристика, специализация и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Характеристика материально-техническую базы, сырьевой зоны 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 качества 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?
16. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
17. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
18. Приведите характеристику ассортименту выпускаемой продукции.
19. Какова зона реализации продукции предприятия.
20. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
21. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье.
22. Какое оборудование используется на предприятии.

23. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
24. Какова степень автоматизации на предприятии.
25. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции.
26. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды.
27. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья.
28. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу.
29. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке.
30. Какие виды упаковки используют на предприятии.

### 6.1.2 ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

*Индивидуальное задание студентов для прохождения учебно-ознакомительной практики по дисциплине «Товароведение растительного сырья» направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки: «Технология хранения и переработки зерна»*

<b>Темы индивидуального задания</b>	<b>Краткая характеристика</b>
<b>1. Входной контроль, поступающего сырья, например, на ОАО «Мельничный комбинат в Сокольниках»</b>	Изучить ассортимент, поступающего сырья, приемку по качеству и количеству, представить характеристику сырьевой зоны; средства и условия его транспортирования; правила приемки и контроля качества; график доставки сырья на предприятие, проанализировать качество сырья растительного происхождения, согласно действующей технической документации; в приложении представить копии сопроводительной и нормативной документации
<b>2. Рассчитать процент выхода готовой продукции в условиях предприятия с учетом его специфики</b>	Расчет производить на момент прохождения практики и выполнения индивидуального задания. При определении процента выхода готовой продукции учитывать долю брака и отклонений по партии в условиях предприятия. Указать причины возникновения несортовой или нестандартной продукции, выявить причины возникновения некачественного товара, составить

	акт-рекламацию.
<b>3.Контроль качества выпускаемой продукции, например,на ОАО «Мельничный комбинат в Сокольниках»</b>	Изучить ассортимент, выпускаемой продукции, упаковывание, маркирование и транспортирование. Охарактеризовать складское помещение, описать режимы кратковременного хранения продукции, отгрузочной площадки, привести конкретные примеры и документацию; график отгрузки сырья с предприятия, зона реализации продукции предприятия. Проанализировать качество сырья растительного происхождения или готовой продукции.
<b>4.Технология производства одного из видов выпускаемой продукции</b>	Представить технологическую схему производства выбранной продукции в условиях предприятия. Описать цель и назначение каждого процесса с учетом теххимического контроля качества (привести примеры с описанием методов). Дать анализ качества выпускаемой продукции и эффективности производства выбранного продукта с учетом потребительского спроса.
<b>5.Технология хранения сырья растительного происхождения или готовой продукции в условиях предприятия (с учетом специализации производства)</b>	Представить технологическую схему складского помещения, нормируемые показатели хранения (привести копии нормативной документации); описать процессы, протекающие в сырье(продукции) во время хранения; указать причины возникновения и меры предупреждения дефектов и болезней сырья(продукции) в процессе хранения.
<b>6. Характеристика отходов производства, с учетом направления и специализации предприятия.</b>	Описать основные этапы производства, на которых получают отходы I-II и III-й категории. Пути использования или утилизации в условиях данного предприятия. Привести пример расчетов стоимости утилизации отходов (если их утилизируют). Дать анализ

	<p>эффективности результатов деятельности предприятия (заготовительно-перерабатывающего комплекса), его потенциальных возможностей, представить меры по снижению потерь и отходов в условиях конкретного предприятия.</p>
<p><b>7. Организация технокимического контроля поступающего сырья и продукции, выпускаемой на предприятии</b></p>	<p>Охарактеризовать производственно-техническую лабораторию на предприятии: роль и значение ее на предприятии. Дать описание используемого оборудования (тип, марку, страна производитель). Указать методы, применяемые для анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Привести примеры форм журналов, заполняемых в лаборатории и на производственных участках предприятия. Отчет сопроводить копиями нормативной документацией.</p>

### ***6.2 Методические рекомендации по подготовке отчетной документации практики***

В дневнике, который является первичным документом, студенты ежедневно записывают весь перечень работ, проделанных за день, и представляют его на проверку руководителю практики. На основании данных дневника студенты оформляют отчет (где записывают организационные аспекты, обобщенные результаты работы, выводы). Дневник и отчет, после предварительной защиты в производственных условиях (если таковая имеет место), подписывается руководителем практики и заверяется печатью предприятия.

Подготовка отчета является заключительным этапом практики. В течение отведенного срока студент должен подготовить всю отчетную документацию по учебно-ознакомительной практике в соответствии с требованиями, изложенными в данной программе.

***ВЕДЕНИЕ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ.*** Дневник практики является обязательным отчетным документам. Дневник практики представляет собой документ, содержащий перечень работ, которые выполняет студент ежедневно в течение всей практики.

Титульный лист дневника практики включает следующие элементы:

- сведения о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, направление подготовки); наименования предприятия (учреждения) - базы практики;
- сведения о руководителе практики от предприятия (учреждения) - базы практики (Ф.И.О., должность);
- сведения о руководителе практики от кафедры товароведения и технологии сырья животного происхождения (Ф.И.О., должность).

Структура записей в дневнике практики должна включать следующие элементы:

- ✓ дата;
- ✓ содержание и объем работы;
- ✓ название подразделения предприятия (учреждения) - места выполнения работы;
- ✓ количество дней (часов), использованных на выполнение работы;
- ✓ замечания и предложения практиканта;
- ✓ замечания и подпись руководителя практики от предприятия (учреждения).

По окончании производственной практики заполненный дневник подписывается руководителем практики от предприятия - базы практики и ставится на него печать предприятия.

**СОДЕРЖАНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ.** Отчет по практике должен максимально отражать работу студента по выполнению программы практики и индивидуального задания.

Элементами структуры отчета студента о практике являются (в порядке перечисления):

1. Титульный лист (*Приложение 1*).
2. Содержание.
3. Введение, в котором формулируются цели, задачи и назначение практики.
4. Основная часть, включающая изложение ответов на вопросы, предусмотренные общим заданием практики. Основную часть рекомендуется делить на разделы в соответствии с вопросами общего задания.
5. Заключение, в котором приводятся краткие выводы на основе анализа содержания и результатов практики. В частности, следует обязательно отметить, насколько достигнуты цели и выполнены задачи практики; какие профессиональные знания, навыки и опыт приобрел студент, что не было реализовано или не достигнуто и по каким причинам.
6. Список использованных источников.
7. Приложения, содержащие различный вспомогательный материал (инструкции, нормативно-технические документы, бланки документов, некоторые иллюстрации, схемы и т.д.).
8. Рецензия руководителя практики от предприятия (учреждения).

Отчет по практике должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность

аргументации. Отчет должен быть достаточно полным, технически грамотным, иллюстрирован схемами, эскизами, фотографиями, таблицами, формами учета и отчетности.

При оформлении отчета следует выполнять следующие требования:

➤ отчет подготавливается на компьютере и предоставляется в печатном электронном варианте;

➤ отчет оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с последующей брошюровкой;

➤ формат текста: шрифт 14 пт., тип Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный; поля: слева - 3 см, справа - 1 см, сверху, снизу - 2 см, красная строка (отступ) - 1,25 см; выравнивание текста - по ширине страницы;

➤ примерный объем отчета 20-25 страниц.

➤ Оформление списка использованных источников проводится в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание "(приложение2).

В список использованных источников включаются все печатные и рукописные материалы, которые использовались при выполнении и написании отчета; источники следует располагать в порядке их упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников.

Готовый отчет и дневник подписываются руководителем практики от учреждения и в течение 5 дней с начала следующего семестра должны быть сданы в деканат, зарегистрированы и переданы для проверки на кафедру товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения на проверку. Защита отчета проводится в сроки, установленные деканатом.

В зависимости от организационно-правовой формы, вида и типа предприятия руководители практики могут давать студенту (или группе студентов) конкретные задания из вышеперечисленных на период прохождения производственной практики.

В отдельных случаях структура отчета может быть изменена в соответствии с индивидуальным заданием, полученным от руководителя практики от кафедры.

## **7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

При проведении аттестации по итогам практики выявляются сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты выполненной работы на основании:

1. Отзыва-характеристики с места практики;
2. Дневника практики;
3. Отчета студента о прохождении практики и выполнении плана;

#### 4. Представления отчета и дневника в комиссию по защите практики.

Отчет и дневник предварительно подписываются руководителем практики от учреждения на титульном листе, и ставится печать предприятия (последний лист отчета также визируется печатью предприятия). В течение 5 дней с начала следующего семестра аттестационные документы (отчет, дневник) должны быть сданы в деканат, зарегистрированы и переданы для проверки на кафедру «Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения» ответственным за практику преподавателям. Защита отчета проводится в сроки, установленные деканатом. Отчет, проверенный руководителем практики от кафедры, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей выпускающей кафедры.

К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики, своевременно представившие отчет по установленной форме.

Учебно-ознакомительная практика студента оценивается согласно бально-рейтинговой системе дисциплине «Товароведение растительного сырья»

Критериями оценки (зачет/незачет) являются:

- ✓ уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности конкретного предприятия (организации, учреждения);
- ✓ качество отчета по итогам практики, полнота его содержания и его соответствие требованиям, предъявляемым к оформлению работ данного типа;
- ✓ уровень овладения студентами профессиональными компетенциями, предусмотренными учебным планом;
- ✓ уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентом в ходе прохождения практики.

Количество набранных баллов, соответствуют оценкам «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Формирование итоговой оценки (зачет/незачет) по защите отчета по практике производится в соответствии с нижеследующей таблицей.

<b>Цифровое выражение</b>	<b>Словесное выражение</b>	<b>Описание</b>
5	Отлично (зачтено)	Отчет оформлен и написан в соответствии с требованиями; выполнен полный объем работы, все раздела отчета логически взаимосвязаны; ответы студента полные и правильные. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры

4	Хорошо (зачтено)	Индивидуальное задание практики выполнено на 75% работы, ответы студента правильные, но не всегда полные. Не приведены конкретные примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
3	Удовлетворительно (зачтено)	Индивидуальное задание практики выполнено на 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Отчет оформлен и написан не в соответствии с требованиями. Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

### *Рекомендуемая литература*

#### **а) основная литература**

1. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для студентов вузов. По спец. «Товароведение и экспертиза товаров».- М.: ИНФРА-М, 2013.- 574 с.

2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учеб. пособие для вузов / Ред. В.И. Криштофович.- 3-е изд.- М.: Дашков и К, 2013.- 587 с.

3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов /В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др.- М.: ИНФРА-М, 2013.- 752 с.

4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов/ Ред. Л.Г. Елисеева.- М.: Дашков и К. - 928 с.

5. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник для студентов вузов/ И.П. Чепурной.- 4-е изд.- М.: Дашков и К., 2008.- 457 с.

#### **Электронные издания:**

6. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с.- (ВО).- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник /В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др.- М.: ИНФРА-М, 2013.- 752 с.- Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>



#### **б) дополнительная литература**

1. Головоченко, А.П. Технология, нормы качества и товарная экспертиза крупы: учеб. пособие для вузов / А.П. Головоченко; Самар. ГСХА.- Самара, 2003.- 196с.

2. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие для вузов. По спец. «Товароведение» и «Коммерция».- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.- 412 с.

3. Лисовская, Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие для вузов / Д.П. Лисовская, Е.В. Рощина, Е.Б. Суконкина.- Минск: Выш. Школа, 2012.- 351 с.

4. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов вузов. По спец. «Товароведение и экспертиза товаров». / Л.П. Нилова.- 2-е изд.- М.: ИНФРА-М, 2014.- 447 с.

5. Щербаков, В.Г. Лабораторный практикум по биохимии и товароведению масличного сырья: учеб. пособие для студентов вузов. По напр. «Пр-во продуктов питания из раст. сырья» / В.Г. Щербаков.- 3-е изд., перераб. и доп.- М.: КолосС, 2007.- 246 с.

#### **Электронные издания:**

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов / И.А. Лыккаова, В.А Крыгин, И.В Безина, И.А. Солянская.- 2-е изд., перераб.- СПб: Лань, 2015.- 304 с.- Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/61365/page5/>

7. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов. По спец. «Товароведение» и «Коммерция».- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009.- 412 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=397798>

8. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Л.П. Нилова.- 2-е изд.- М.: ИНФРА-М, 2014.- 448 с.- (Высшее образование: Бакалавриат).- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=424214>

### **9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Для проведения учебно-ознакомительной практики (кабинетные исследования) соответствующие кабинеты вуза оснащаются техническими средствами в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики: портативными и стационарными компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. В библиотеке вуза студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной

литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по специальности.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ООП ВПО по направлению «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хранения и переработки зерна»

Автор (ы): к.т.н., доцент Горбачева М.В.

Рецензент (ы) \_\_\_\_\_

Программа одобрена на заседании \_\_\_\_\_

(Наименование уполномоченного органа вуза (УМК, НМС, Ученый совет) от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### ПРИЛОЖЕНИЕ 1

*Образец титульного листа отчета*

#### **МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ  
МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА»**

*Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения*

Кафедра товароведения, технологии сырья и продуктов животного  
и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

#### **ОТЧЕТ**

**по учебно-ознакомительной практике**

по дисциплине: «Товароведение растительного сырья»

место прохождения практики: \_\_\_\_\_

название учреждения-базы практики

сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 200\_г. по \_\_\_\_\_ 200\_г.

Студент \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Группа, курс. \_\_\_\_\_

номер группы, курс

Руководитель от учреждения \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель от кафедры \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Проверил(а): должность Ф.И.О  
подпись руководителя от кафедры

**Москва 201\_**

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Примеры оформления библиографического описания книг, статей из периодических изданий, электронных ресурсов по ГОСТ 7.1-2003

В зависимости от включённых в список материалов и их количества применяют ту или иную систему группировки библиографических описаний:

- алфавитную,
- систематическую,
- хронологическую,
- по главам,
- в порядке первого упоминания документов в тексте.

*Для студенческих работ рекомендуется алфавитная группировка.*

Сведения об источниках нумеруются арабскими цифрами без точки и печатаются с абзацного отступа.

**Количество источников** в списке литературы зависит от степени разработанности темы и отражении ее в документальных потоках. Примерное количество для рефератов **6...10** источников, курсовых работ и отчетов по практике **15...50**, для дипломной работы – минимум **30**.

*Описание книги начинается с фамилии автора, если книга имеет авторов не более трех.*

#### ***Книга одного автора***

1. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы: 4-е изд., перераб. и доп. для студ. вузов/ Г.А. Егоров.- М.: КолосС, 2005. — 296 с.: ил.

2. Мельников Е.М. Технология крупяного производства: для студ. вузов /Е.М. Мельников . - М.: Агропромиздат, 1991, 207 с.

#### ***Книга двух авторов***

1. Матвеева И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные в производстве мучных изделий: учеб. пособие для студ. вузов/ И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. - М.: МГУПП, 2000. - 115 с.

#### ***Книга трех авторов***

1. Лисовская, Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие для вузов / Д.П. Лисовская, Е.В. Рощина, Е.Б. Суконкина. - Минск: Выш. Школа, 2012. - 351 с.

#### ***Книга четырех авторов***

В сведениях об ответственности могут быть указаны все авторы или один со словами «[и др.]» – по усмотрению библиографирующего учреждения.

1. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева [и др.] - М.: ИНФРА-М, 2013. - 752 с.

1. Автоматизированные информационные технологии в экономике / М. И. Семенов [и др.] ; под общ. ред. И. Т. Трубилина. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 415 с.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов / Ред. Л.Г. Елисеева.- М.: Дашков и К., Суконкина.- Минск: Выш. Школа, 2012.- 928 с.

### ***Запись под заглавием***

*Основное заглавие может быть тематическим или типовым, т.е. состоять только из обозначения вида издания*

1. Атлас мира / глав. ред. Я. А. Топчиян. – М. : Федеральная служба геодезии и картографии России, 1997. – 71 с.

### ***Нормативные документы по стандартизации***

1. Система стандартов безопасности труда : сборник. – М. : Издательство Стандартов, 2002. – 102 с. : ил. – (Межгосударственные стандарты). – Содерж.: 16 док. Стандарты по библиотечно-информационной деятельности / сост. Т. В. Захарчук, О. М. Зусьман. – СПб. : Профессия, 2003. – 576 с. 2.

2 ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – Введ. 2004-01-07. – М. : Издательство стандартов, 2004. – 156 с.

### ***Словари, справочники***

1. Философский энциклопедический словарь / под ред. Е. Ф. Гуро. – М. : ИнфраМ, 2004. – 578 с. – (Библиотека словарей).

2. Вечканов, Г. С. Микро- и макро- экономика : энциклопедический словарь / Г.С.Вечканов. – СПб. : Лань, 2000. – 352 с.

### ***Статья из книги, журнала***

#### **Сборник статей, научных трудов**

1. Дизайн, технологии и инновации в текстильной и легкой промышленности (ИННОВАЦИИ-2015): сборник материалов Международной научно-технической конференции. Часть 1. – М.: ФГБОУ ВПО «МГУДТ», 2015. – 223 с.

2. Методология и практика современного товароведения: Актуальные вопросы и пути совершенствования: Сборник научных трудов. – М.: ФГБОУ ВПО МГАВМиБ, 2014. – 243 с.

3. Актуальные проблемы товароведения сырья и продуктов животного происхождения, промышленных и продовольственных товаров, экологии: межведомственный сборник научных трудов. - М.: ФГБОУ ВПО МГАВМиБ, 2009. – 243 с.

1. Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах с неоднородным заполнением /А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, М. Д. Малых // Вест. Моск. ун-та. Сер. 3. Физика.Астрономия. – 2002. - № 5. – С. 23-25.

2. Долженко, В. И. На пути совершенствования ассортимента средств защиты растений / В. И. Долженко // Защита и карантин растений. – 2004. - № 8. – С. 20-23.

### ***Официальные и законодательные материалы***

#### ***Запись под заголовком***

1. Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации: офиц. текст. – М. : Маркетинг, 2001. – 39 с.

#### **Патентные документы**

1. Приемопередающее устройство [Текст]: пат. 2187888 Рос. Федерация: МПК Н 04 В 1/38, Н 04 J13/00/ Чугаева В.И.; заявитель и патентообладатель Воронеж, науч. -ислед. ин-т связи. -№ 2000131736/09; заявл. 18.12.00; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (Пч.). -3 с: ил.

2. Способ получения кератина[Текст]: пат. 2092072 Рос. Федерация: А 23 К 1/10 / А.И. Сапожникова, С.А. Каспарьянц, Н.В. Месропова, Н.М. Гордиенко – № 95117245/13; Заявл. 06.10.95; Опубл. 10.10.97. Бюл. № 28. – 7с.

#### **Диссертации, авторефераты диссертаций.**

##### **• Диссертации**

1.Новиков, М. В. Разработка методов оценки качества шкурок шиншиллы и совершенствование процессов их производства: дис. ... кандидата технических наук: 15.19.01: защищена 23.12.10/ М.В. Новиков. – М., 2010. –156 с.

2.Сапожникова, А.И. Разработка и оценка качества продукции на основе фибриллярных белков из отходов сырья животного происхождения: дис. ... доктора технических наук: 05.19.08: утв. 14.04.00/ А.И. Сапожникова. – М., 1999. – 312 с.

##### **• Автореферат диссертации**

1.Сапожникова А.И. Разработка и оценка качества продукции на основе фибриллярных белков из отходов сырья животного происхождения: автореферат дис. ... доктора технических наук: 05.19.08/ А.И. Сапожникова; МГАВМиБ имени К.И. Скрябина. – М., 1999. – 50 с.

2.Бодрякова Н. П. Антимикробная активность биоцида «Бакцид» и его влияние на качество кожевенного сырья и хромированного полуфабриката: автореферат дис. ... кандидата биологических наук: 06.02.02 / Н.П. Бодрякова; ФГБОУ ВПО МГАВМиБ имени К.И. Скрябина.- М., 2012.- 22 с.

#### **Электронные ресурсы**

*При описании электронных ресурсов в качестве специфических сведений указывают вид и объем ресурса*

1. Стандарт ГОСТ [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://standartgost.ru>- Подзаг. с экрана.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов / И.А. Лыккаова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская.- 2-е изд., перераб.- СПб: Лань, 2015.- 304 с.- Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/61365/page5/>

