

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 02.10.2023 15:11:06
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт

(филиал) федерального государственного бюджетного

образовательного учреждения высшего образования "Астраханский

государственный технический университет"

(ДРТИ ФГБОУ ВО "АГТУ")

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВО ДРТИ


А.А. Иванова

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Ознакомительная практика

программа практики

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация Бакалавр
Форма обучения заочная
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой
Вид практики Учебная
Тип практики
Форма проведения дискретно
Объем практики 6
Продолжительность в часах/неделях 216/ 4

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	4(2.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Контактная работа	207	207	207	207
в том числе ИКР				
Сам. работа				
Итого	216		216	216

Программу составил(и):
доцент Ибрагимова И. Е.

Рецензент(ы):
дтн, Профессор Ковалев О.П.

Программа практики

Ознакомительная практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936) составлена на основании учебного плана:

утвержденного учёным советом вуза от 24.06.2021 протокол № 6 .

Программа одобрена:

- на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника» протокол от 30.08 2021 г. № 7
- на заседании УМС УГН(С) Протокол от 24.06.2021 г. № 2
- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Протокол от 14.05.2021 г. № 1
- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Протокол от 20.05.2021 г. № 7

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией Московской областной организации общероссийской общественной организации «Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2021 г. №7

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2022 г. №7

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от 30 августа 2023 г. №7

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ**

№ 1, 10.02.2023

БЫЛО

6.2.2 Перечень информационных справочных систем
ЭБС «Университетская библиотека on-line»
<https://biblioclub.ru>. Фонд библиотеки насчитывает издания более 160 крупнейших современных издательств, выпускающих учебную, научную и иную литературу. Каталог «Университетской библиотеки онлайн» содержит: новейшие грифованные учебники и учебные пособия; научную, научно-популярную, художественную литературу; обучающие мультимедиа, схемы, тесты, тренажеры, презентации, карты и репродукции; эксклюзивные издательские коллекции, включающие востребованную литературу гуманитарной, социальной, юридической, технической и экономической тематик. Имеется программа «Детектор плагиата», позволяющая выявлять нарушения авторских прав в Интернете. Работа может осуществляться из любого места, в котором имеется доступ к сети Интернет.

ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com>. ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в онлайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.

ЭБС «IPRbooks» <https://www.iprbookshop.ru> Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег. Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование,

СТАЛО

6.2.2 Перечень информационных справочных систем
ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com>. ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Физкультура и Спорт – Издательство Физическая культура» ЭБС Лань.

Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум)
www.iprbookshop.ru

ЭБС «Юрайт» www.urait.ru

ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила

<p>Профобразование, Ай Пи Эр Медиа. Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p> <p>ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила</p>	
<p>Основание: актуализация основных источников и перечня информационных справочных систем Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника» Протокол № 1 от 10.02.2023 г.</p>	

ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

1	освоение практикоориентированных вопросов использования мясного и рыбного сырья в соответствии с действующей нормативной документацией
---	--

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок. Часть	Б2.О.01(У)
Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
1	Введение в профессию
2	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:	
1	Технология производства
2	Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

1	Знать:
1.1	принципы использования информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1.1)
1.2	основные законы и методы исследований естественных наук и их место в практическом решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1)
1.3	основы инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.1)
1.4	принципы, основные понятия и терминологию в сфере технологических процессов производства продуктов животного происхождения из мясного и рыбного сырья (ОПК-4.1)
2	Уметь:
2.1	выбирать соответствующие информационные технологии для использования их при решении задач профессиональной направленности (ОПК-1.2)
2.2	применять основы инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-2.2)
2.3	применять основные понятия и принципы технологических процессов производства продуктов животного происхождения из мясного и рыбного сырья при решении профессиональных задач (ОПК-3.2)

2.4	учитывать современные тенденции развития технической физики в своей профессиональной деятельности (ОПК-4.2)
3 Владеть:	
3.1	навыками работы с информационными технологиями в части сбора и анализа данных, необходимых для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1.3)
3.2	навыками использования основных законов и методов исследования естественных наук в практическом решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2.3)
3.3	навыками применения основ инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.3)
3.4	навыками применения основных понятий и принципов технологических процессов производства продуктов животного происхождения из мясного и рыбного сырья при решении профессиональных задач (ОПК-4.3)

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Интра кт.	Примечания
	Раздел 1. Организационный этап						
1.1	Организационное собрание. Инструктаж по технике безопасности при работе в лабораториях кафедры ТППиХТ. Знакомство с оборудованием лабораторий. /П/	2	4	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4			
1.2	Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами /П/	2	8	ОПК-1			
	Раздел 2. Основной этап						
2.1	Выполнение индивидуального задания. 1. Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли. 2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. 3. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки. 4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья. 5. Выполнение работ по первичной обработке заданных видов сырья, получение полуфабриката. Расчет выхода полуфабриката. 6. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания. /П/	2	160	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4			

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Интракт.	Примечания
2.2	Систематизация и структуризация освоенного материала /П/	2	12	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4			
	Раздел 3. Заключительный этап						
3.1	Оформление отчета по практике /П/	2	24				
3.2	Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета. /П/	2	8	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4			

ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Процедура аттестации студента по итогам практики

По окончании практики студент сдает на кафедру отчет по практике и дневник прохождения практики.

Отчет должен иметь объем 20-25 страниц формата А4 машинописного текста и при необходимости дополнительно приложение, в которое могут входить графические, табличные и прочие материалы.

Результаты практики оценивает комиссия. Во внимание принимается качество отчета, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, и отзыв руководителя практики от предприятия, а также устные ответы студента на вопросы по прохождению и результатам практики. По итогам аттестации комиссия выставляет дифференцированную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие по ее итогам неудовлетворительную оценку, подлежат отчислению в установленном порядке из института, как имеющие академическую задолженность.

Структура отчета

Отчет должен состоять из следующих разделов:

- введения, в котором приводится общая характеристика места практики;
- основной части, в которой описываются все результаты, полученные в ходе прохождения практики;
- заключения, в котором анализируется проведенная работа в целом и дальнейшие мероприятия в части приобретения углубленных знаний и умений по теме практики;
- приложений к отчету (при необходимости).

К отчету прилагается дневник практики с отзывом-характеристикой и заполненным графиком выполнения работ. Дневник и отчет должны быть оформлены на месте практики и представлены для заключения и отзыва руководителю практики от предприятия.

Структура отчета должна содержать необходимый перечень следующих документов:

- титульный лист отчета;
- индивидуальное задание;
- рабочий график;
- дневник прохождения практики;
- отзыв-характеристика на студента-практиканта;
- анкета студента-практиканта;
- анкета работодателя.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ПРАКТИКЕ**

Вопросы для проведения контроля:

1. Морфология заданных видов сырья.
2. Химический состав и пищевая ценность заданных видов сырья.
3. Характеристика состояния обеспечения отрасли заданными видами сырья.
4. Показатели качества заданных видов сырья.
5. Требования безопасности к заданным видам сырья.
6. Технологические схемы первичной обработки заданных видов сырья.
7. Правила выполнения технологических операций при первичной обработке заданных видов сырья.
8. Что такое выход сырья? выход полуфабриката? как они определяются? что влияет на величину выхода?

Примерный план отчета по ознакомительной практике:

Содержание

Введение

1. Характеристика заданных видов сырья.
2. Состояние обеспечения отрасли заданными видами сырья.
3. Требования к качеству заданных видов сырья.
4. Порядок первичной обработки заданных видов сырья.
5. Выполнение практических работ по первичной обработке заданных видов сырья.
6. Расчет выхода полуфабриката.

Заключение

Список использованных источников

Приложения (при необходимости)

Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе проведения практики

Разделы (этапы)	Наименование раздела (этапа) практики	Номер формируемого индикатора	Вид занятий, работы	Форма контроля
1	Организационный этап	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4	Организационное собрание Инструктаж по технике безопасности Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий	
2	Основной этап	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4	Работа с информационными источниками в части сырьевого обеспечения отрасли. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья. Сбор репрезентативной информации о характеристиках заданных видов сырья и порядке их переработки. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок первичной обработки заданных видов сырья. Выполнение работ по первичной обработке заданных видов сырья, получение полуфабриката. Расчет выхода полуфабриката. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.	
3	Заключительный этап	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4	Подготовка, оформление и защита отчета по ознакомительной практике	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения консультаций:

столы 18 шт

стулья 39 шт

стол преподавателя 1 шт

стул преподавателя 1 шт

кафедра 1 шт

шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др., шт./экз: 12 шт

меловая доска 1 шт

7 стендов

Лаборатории для прохождения практики:

Лаборатория технологии продуктов питания:

электроплита ЭПЧ 9-4-12 "ТРАДИЦИЯ-4" 4-х конф. с дух. шкафом — 1 шт, универсальная термокамера КТД-50 с холодильным агрегатом и дымогенератором — 1 шт, куттер Robot-Coupe R 5 Plus — 1 шт, электромясорубка - 1 шт, автоклав ВК-30 — 1 шт, электрогриль контактный — 1 шт, полуавтомат закаточный настольный ПА3-600 — 1 шт, настольный пельменный аппарат JGL 60 — 1 шт, слайсер — 1 шт, настольная вакуум-упаковочная машина DZ-400/2T — 1 шт, клипсатор — 1 шт, тендерайзер — 1 шт, морозильная камера Ariston — 1 шт, ультразвуковая ванна УЗВ-27 — 1 шт, весы электронные — 2 шт, термометры электронные — 3 шт, рН метр РН-010 — 1 шт, шкаф холодильный R1400MS — 1 шт, микроволновая печь — 1 шт, кухонный комбайн — 1 шт, пароварка — 1 шт, формы ветчинные прямоугольные — 2 шт, шприц колбасный ручной SV-3 — 1 шт, ноутбук Acer — 1 шт, посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Рекомендуемая литература

1. Справочник по химическому составу и технологическим свойствам морских и океанических рыб. – М.: Изд-во ВНИИРО, 1998. - 240 с. : ил.
2. Голубев В.Н., Кутина О.И. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2005.
3. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы (серия «Отраслевые технологические нормы»)/Всесоюзный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии («ВНИРО»). – Издание 2-е, перераб. и доп. – В 2-х т. – Т. 1. – М.: МОРКНИГА, 2017. – 240 с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов : Справочник : Институт питания РАМН / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2002. – 235 с.
5. Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : КНИТУ, 2013. — 152 с. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73422>
6. Пузыня, Т. А. Инновационное обеспечение развития пищевой промышленности : монография / Т. А. Пузыня. — Великие Луки : ВЛГАФК, 2014. — 204 с. — ISBN 5-9532-0081-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151116>

Законодательные и нормативные акты

1. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб - Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200049977>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
2. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016. О безопасности рыбы и рыбной продукции: издание официальное: принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162 введен в действие с 1 июня 2020 г. Кодекс консорциум.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001].
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»: издание официальное: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68.
5. ГОСТ Р 51447-99. Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200028183>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
6. Прочие ГОСТ, ОСТ и ТУ на пищевое сырье и полуфабрикаты.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.2	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.3	STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.4	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.5	Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.6	Dr.Web Антивирусные программные продукты
6.3.1.7	Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.8	Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

6.3.1.9	7-zip Архиватор
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	ЭБС «Университетская библиотека on-line» http://biblioclub.ru/ ЭБС Юрайт www.urait.ru
6.3.2.2	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com
6.3.2.3	ЭБС Рыбохозяйственное образование http://lib.klgtu.ru/jirbis2
6.3.2.4	ЭБС IPRbooks www.iprbookshop.ru
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.2.6	Образовательный портал Moodle

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ибрагимова И. Е. Методические указания по ознакомительной практике для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>