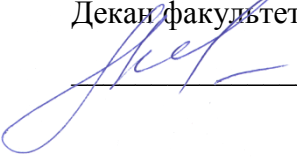


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 02.10.2023 15:12:39
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

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

Технологическая практика (учебная) 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>)	6(3.2)		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

Технологическая практика (учебная)

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 ведения технологических процессов переработки мясного и рыбного сырья в соответствии с действующей нормативной документацией
---	--

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть	Б2.О.02(У)
Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
1	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы
2	Технология производства
3	Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:	
1	Технология производства
2	Технологическое оборудование и теплоэнергоснабжение производства

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-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

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья 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 информационных технологий применительно к профессиональной деятельности (ОПК-1.1)
1.2	основные принципы и методы переработки сырья животного происхождения (ОПК-4.1)
1.3	правила организации производства продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5.1)
2	Уметь:
2.1	осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ, обработку данных, необходимых для решения поставленных практических задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1)
2.2	производить сырьевые расчеты, осуществлять ручную и/или с помощью специализированного оборудования основные технологические операции с сырьем животного происхождения (ОПК-4.2)
2.3	осваивать выбранные технологии и используемое в них специализированное технологическое оборудование, руководствуясь нормативной и технической документацией (ОПК-5.2)
3	Владеть:
3.1	навыками работы с информационными системами в части решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1.3)
3.2	навыками выполнения технологических расчетов и выполнения технологических операций (ОПК-4.3)
3.3	навыками самостоятельного планирования технологического процесса переработки сырья животного происхождения (ОПК-5.3)

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. /П/	4	4	ОПК-1, ОПК-4			
1.2	Получение индивидуальных заданий. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми информационными ресурсами /П/	4	4	ОПК-1, ОПК-4			

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Интра кт.	Примечания
	Раздел 2. Основной этап						
2.1	<p>Выполнение индивидуального задания.</p> <p>1. Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>2. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях.</p> <p>3. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях.</p> <p>4. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья.</p> <p>5. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов).</p> <p>6. Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта.</p> <p>7. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации.</p> <p>8. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.</p> <p>/П/</p>	4	164	ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5			
2.2	Систематизация и структуризация освоенного материала /П/	4	12	ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5			
	Раздел 3. Заключительный этап						
3.1	Оформление отчета по практике /П/	4	24	ОПК-1			
3.2	Подготовка презентации доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчета. /П/	4	8				

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 технологической (учебной) практике:

Содержание

Введение

1. Характеристика заданных видов сырья.
2. Требования к качеству и безопасности сырья, полуфабриката, готового продукта.
3. Технологическая схема производства, ее описание.
4. Расчет потребности в сырье и материалах.
5. Выполнение практических работ по ведению процесса получения продукта из заданных видов сырья.
6. Расчет выхода готового продукта.
7. Оценка качества готового продукта

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-4	Организационное собрание Инструктаж по технике безопасности Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий	
2	Основной этап	ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5	Работа с информационными источниками в части технологии переработки сырья животного происхождения. Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в заданных технологиях. Составление характеристик видов сырья, используемых для переработке в заданных технологиях. Изучение нормативной документации, регламентирующей порядок производства продукции из заданных видов сырья. Выполнение работ по планированию организации производства по заданным технологиям (составление технологической схемы и ее описания, составление инструкционных карт по выполнению отдельных технологических операций, выполнение необходимых технологических расчетов). Выполнение работ по реализации заданных технологий, получение готового продукта. Расчет выхода продукта. Оценка качества продукта на соответствие требованиям нормативной документации. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.	
3	Заключительный этап	ОПК-1	Подготовка, оформление и защита отчета по технологической (учебной) 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

1. Рогов, И.А. Технология мяса и мясопродуктов. Учебник. В 2-х книгах. Книга 2. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А. Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – Москва : КолосС, 2009. – 278 с. : ил. – Библиогр.: с. 278. – 1400 экз. – ISBN 978-5-9532-0644-0. – Текст : непосредственный.
2. Журавская, Н. К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / Н. К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л. М. Отрященко. – Москва: Агропромиздат, 1985. – 295 с. : ил. – Библиогр.: с. 288.
3. Теплоэнергоснабжение предприятий. Раздел Теплоснабжение предприятий и основы теплотехники : учебное пособие / В. И. Чашинов, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304583> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Бредихин С.А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учеб. пособие/ С.А. Бредихин, И.Н. Ким, Т.И. Ткаченко.- М.: МОРКНИГА, 2013. - 749 с.
5. Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: - СПб.: ГИОРД, 2010. – 736 с.
6. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие/ Л. В. Антипова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. – 600 с.
7. Ковалев О.П., Ибрагимова И.Е., Мамонтова С.Н., Артемов Р.В. Технологическое оборудование мясной отрасли: Учебное пособие / О.П. Ковалев, И.Е. Ибрагимова, С.Н. Мамонтова, Р.В. Артемов. – Астрахань: Издатель: Сорокин Роман Васильевич, 2018. – 196 с.
8. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 55 с. — ISBN 978-5-00032-356-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117806>
9. Елисеева, Л. И. Практикум по производственному учету на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-91441-380-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318635>
10. Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8200-0467-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226049>
11. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159704>
12. 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>

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. ГОСТ 7631-2008. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физико-химических показателей. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200066618>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
3. ГОСТ 7636-85. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200022224>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 8 августа 2019 года): издание официальное: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880: введен в действие с 1 июля 2020 г.
5. 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.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
9. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных: разработана в лаборатории технической микробиологии Гипрорыбфлота под руководством Мухиной Л.Б. утверждена зам. главного государственного санитарного врача СССР В. И. Чибураевым 22 февраля 1991 г. N 5319-91; зам. министра рыбного хозяйства СССР Е.Д.Ширяевым 18 ноября 1990 г.
10. Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах №2981-84: (ИСО/ГО) : утверждены зам. главного государственного санитарного врача СССР Коршило В. Е. 27.03.1984 г.
11. 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.
12. ГОСТ 9959-2015. Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки. – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: сайт – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200133106>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769.
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки : издание официальное : принят и утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881.
15. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности : (СП №3238-85) : официальное издание: утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР А. Ю. Заиченко 27.03.1985.
16. Ведомственные нормы технологического проектирования. Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности ВНТП 540/697-92 : [разработаны Государственным институтом по проектированию предприятий мясной и молочной промышленности (Гипромьясомолпром), внесены Государственным институтом по проектированию предприятий мясной и молочной промышленности, утверждены Главагруппынаучпроект] : дата введения 1992-04-07.
17. Прочие ГОСТ, ОСТ и ТУ на пищевое сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию.

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 технологической практике (учебной) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>