

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:09

Уникальный идентификатор: f3ead44c45591c505ef6994af77de79fa835839

Аннотация к рабочей программе практики

Вид практики	Производственная
Тип практики	технологическая
Краткое содержание	Задачами практики являются: изучение задач предприятия по повышению эффективности производства, внедрению новейших достижений науки и техники; изучение работы всех подразделений предприятия и их взаимосвязи; приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по технологии мясных и молочных продуктов, эксплуатации технологического, теплосилового и холодильного оборудования; изучение мероприятий, направленных на повышение эффективности производства, рациональное использование сырьевых ресурсов, в том числе вторичных; изучение вопросов, связанных с организацией контроля технологического процесса; управлением качеством и повышением конкурентоспособности продукции; изучение вспомогательного производства и инженерного обеспечения деятельности предприятия: системы тепло- и холодоснабжения предприятия, водо-, электроснабжения, их особенностей и функционирования; изучение вопросов экономической деятельности предприятия и его отдельных коллективов; сбор материала в соответствии с программой практики и заданиями и оформление их в виде отчета.
Результаты освоения практики	Формирование отчета по практике в соответствии с установленными требованиями. Изучение методологии проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области качественных безопасных продуктов питания животного происхождения. Знание безотходных и малоотходных технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные. Разрабатывать безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья. Изучение методов контроля качества выполнения технологических операций; методов анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности. Проводить контроль качества выполнения технологических операций; анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности. Знание методологии проведения проектных расчетов, обоснования и осуществления технологических компоновок, подбора оборудования для производственных технологических линий с использованием информационных технологий. Проводит проектные расчеты, обосновывает и осуществляет технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий с использованием информационных технологий
Трудоемкость, з.е.	9
Форма отчетности	Зачет с оценкой

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для проведения практики	
Основная литература	1. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие для вузов / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 504, [1] с. : ил., портр. ; 25. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 500- 503 (60 назв.). - 500 экз. - ISBN 978-5-98879-117-1. 2. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообрабатывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования : [учеб. пособие] / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 336 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Прил.: с. 320-329. - Библиогр.: с. 330. - ISBN 5-901065-97 3. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие для вузов / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 596 с. ISBN 978-5-98879-134-8
Дополнительная литература	1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса [Электронный ресурс]: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М. : КолосС, 2009. – 565 с. – Режим доступа: http://www.kodges.ru/nauka/vuz/uchebniki/309717-tehnologiya-myasa-i-myasnyh-produktov.-kniga-1.-obschaya-tehnologiya-myasa.html 2. Антипова, Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А.А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с. : ил., табл. ; 24 см. Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-98879-067-9. 3. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учебник СПб.: Гиорд, 2010, 735 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=133733&sr=1 4. Боровков, Михаил Федорович. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. - Изд. 4-е, стер. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2013. - 475 с. : ил. ; 24. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 467.- 1500 экз. - ISBN 978-5-8114-0733-0.