

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

МЕТОДИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПМ.03)

Красноярск 2020

Составитель: ассистент каф. ТК и ПБ Зырянова Ю.В.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., №379.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Введение	4
1.	Цели и задачи практики	5
2.	Формы, место и время проведения учебной практики	6
3.	Структура и содержание учебной практики	7
4.	Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)	8
	Библиографический список	9
	К сведению практикантов	11

ВВЕДЕНИЕ

Практика для студентов является важнейшей частью подготовки высококвалифицированных специалистов и проводится на основании учебного плана специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентировочную подготовку обучающихся. Практика проводится на кафедре «Технология консервирования и пищевая биотехнология» Института пищевых производств.

1. Цели и задачи учебной практики

Целями *Учебной практики (ПМ.03)* являются закрепление теоретических знаний и получение общего представления о предприятиях по мясопереработке.

В задачи учебной практики входит:

- ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией на предприятиях;
- изучение основных этапов технологии производства колбасных изделий.

2. Формы, место и время проведения учебной практики

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы среднего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических знаний. Способы проведения учебной практики «Технология производства колбасных изделий»:

- стационарная практика.

Стационарная практика может осуществляться на кафедре «Технология консервирования и пищевая биотехнология» Института пищевых производств.

Учебная практика (ПМ.03) проводится после 4 семестра в течение 3 недель (на базе среднего общего образования), после 6 семестра в течение 3 недель (на базе основного общего образования).

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен прибыть на кафедру «Технология консервирования и пищевая биотехнология» Института пищевых производств к началу учебной практики.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности в лабораториях кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;

- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить дифференцированный зачет.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

3. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Вид работы на практике	Часы
1.	Ознакомительный	Организационное собрание, инструктаж по ТБ, правила поведения в лаборатории	6
2.	Учебно-технологический	Изучение ассортимента колбасных изделий. Изучение показателей качества колбасных изделий: органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества, показатели безопасности готовых колбасных изделий. Изучение ассортимента и особенностей колбасных оболочек. Изучение основного и вспомогательного сырья для производства колбасных изделий.	96
3.	Заключительный	Проведение опроса	6

4. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

Промежуточным контролем знаний, умений и навыков по *Учебной практике (ПМ.03)* является зачет с оценкой. Зачет проводится в устной форме.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность)

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.

2. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.

3. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.

4. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

5. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

6. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 90 с.

Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.

2. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.:

СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.

4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

5. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.

6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.

7. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

К СВЕДЕНИЮ ПРАКТИКАНТОВ

Практика является важнейшей частью учебного процесса и имеет своей задачей сочетание теории с практикой, проверку и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков работы по получаемой специальности.

Студент должен прибыть на кафедру «Технология консервирования и пищевая биотехнология» Института пищевых производств к началу учебной практики.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности в лабораториях кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачет с оценкой.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.