

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Красноярский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института ПП Величко Н.А.

" 5 " 03

Институт
пищевых
производств
2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

" " 2016 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

для специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

институт пищевых производств


кафедра ТК и ПБ

курс 2 семестр 4


форма обучения *очная*

Красноярск 2016

Составитель: Шароглазова Л.П. ст. преподаватель кафедры ТКиПБ ИПП
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«01» сентября 2016 г.

Рецензент: Евсеев Г.А. директор ООО «Протеин» г.Новосибирск
(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«01» сентября 2016 г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 1 «05» 05 2016 г.

И.О зав. кафедрой ТК и ПБ:  Величко Н.А., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«05» 05 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 1
«9» 09 2016 г.

Председатель методической комиссии: Демина О.В., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


«9» 09 2016 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место учебной практики в структуре ООП	5
3. Формы, место и время проведения учебной практики	6
4. Структура и содержание учебной практики	8
5. Образовательные технологии	8
6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	9
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	9
8. Материально-техническое обеспечение учебной практики	13
9. Протокол изменения РПД	14

Аннотация

Учебная практика «Технология обработки продуктов убоя», является частью профессионального модуля, для подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» очной формы обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК 1 – 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - 1.4; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.5) Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 недели, 108 часов.

1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целями учебной практики «Технология обработки продуктов убоя» являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

В задачи учебной практики «Технология обработки продуктов убоя» входит:

- Формирование у студентов деловых качеств, приобретение навыков работы;
- Ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия;
- Знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологии, с организацией и ведением технологического процесса на предприятии;
- Изучение структуры и организации предприятия;
- Изучение основных этапов производства переработки скота, птицы и кроликов.

Требования к результатам практики:

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП по данной специальности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1).
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7)
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8)
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

профессиональные компетенции (ПК), соответствующими видам деятельности:

- приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.

- обработка продуктов убоя.
ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

- производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

- организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В результате учебной практики «Технология обработки продуктов убоя» студент должен:

Знать:

- правила техники безопасности при работе на предприятиях, производящих продукты питания животного происхождения;

- организационную структуру предприятия и принципы управления;

- сырьевую зону предприятий и организацию закупок животного сырья;

- требования государственного стандарта к качеству и составу закупаемого животного сырья;

- режимы хранения животного сырья;

Уметь:

- составлять график доставки сырья на предприятие;

- определить состав и качество животного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;

- проводить сортировку животного сырья по его качественным показателям.

Владеть:

- навыками контроля качества поступающего сырья.

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.08. «Технология мяса и мясных продуктов» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, проводится после 4 семестра.

Содержание программы учебной практики «Технология обработки продуктов убоя» опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в специальность», «Пищевые добавки и ингредиенты», «Пищевые добавки и

ингредиенты», «Пищевые БАД и консерванты в производстве продуктов питания».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Техника и технология консервирования», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология переработки мяса птицы», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки мяса кроликов», а также в профессиональной деятельности.

3. 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 базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Учебная практика «Технология обработки продуктов убоя» в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов.

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

Способы проведения учебной практики «Технология обработки продуктов убоя»:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием или межкафедральная инновационная лаборатория Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.08, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), а также ходатайствами с предприятий которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в инновационной лаборатории Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТК и ПБ студенты обучаются производству полуфабрикатов из мяса, проводят лабораторные исследования по качеству.

Студент должен прибыть к месту сбора к началу учебной практики «Технология обработки продуктов убоя» в соответствии с графиком учебного процесса подготовки СПО специальности 19.02.08.

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

Кроме того на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);

- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры Технологии консервирования и пищевая биотехнология;

- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Который решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением программы практики. За месяц до проведения практики ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями и ходатайству предприятия (организации).

Основанием для приема студентов на практику являются договора (ходатайства) с предприятиями о проведении практик и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты университета могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;

- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;

- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;

- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;

- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;

- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также приложить характеристику с оценкой работы.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);

- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;

- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике. Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

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.

4. Структура и содержание учебной практики

Учебная практика «Технология обработки продуктов убоя» проводится после 4 семестра в течение 3 недель. Общая трудоемкость составляет 108 часов. Аттестация проводится в форме зачета.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, час	Недели
1	Ознакомительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	36	1
2	Технологический	Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии. Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений. Изучение сырья и материалов используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Ведение дневника.	36	1
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	36	1
Итого			108	3

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование

различных видов работ на учебной практике (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся

6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по учебной практике «Технология обработки продуктов убоя» является зачет. Зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 5 семестра студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Требования к отчету по практики

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист отчета;

Содержание;

Введение;

1. История возникновения предприятия;

2 Структура управления предприятием;

3 Ассортимент выпускаемой продукции;

4 Описание блок схемы производства одного из выпускаемого ассортимента;

Заключение;

Библиографический список.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

7.1. 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. Ильяков, 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.

7.2. 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.

7.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Гоголева, П. А. Методические указания по изучению дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов заочной формы обучения направления 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / П. А. Гоголева .— 2014. – 50 с.

2. Забалуева, Ю.Ю., Павлова, С.Н., Лескова, С.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум. Улан-Удэ, 2005.

7.4. Программное обеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePask NoLev
2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License
4. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-9999

7.5 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
 Дисциплина: учебной практике «Технология обработки продуктов убоя» _____ Количество студентов _____
 Общая трудоемкость дисциплины : 108 часов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения	Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.			
1	2	3	4	6	7	8	9	10	12
	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+	15	135
	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2011	+		+	15	135
	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота	Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин.	КемГИПП	2015				15	
	Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы	С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова	Оренбург : ОГУ	2014				15	

	Технология мяса и мясных продуктов	Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова		2012				15	
	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Т. М. Владимцева	Красноярск: КрасГАУ	2013				15	

Зав. библиотекой



Председатель МК
института

Зав. кафедрой



8. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

9. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:
ст.преподаватель кафедры ТК и ПБ

Л.П. Шароглазова _____
(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ УБОЯ

Составителем рабочей программы является Шароглазова Л.П., ст.преподаватель кафедры «ТКиПБ» ИПП Красноярского ГАУ. Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Учебная практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТКиПБ. Требования к учебной практике составлены по требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Содержание рабочей программы обеспечивает возможность приобретения теоретических и практических знаний в области технологии обработки продуктов убоя. Согласно программе предполагается изучение вопросов связанных с технологией обработки продуктов убоя. Общекультурные и профессиональные компетенции соотносятся с материалом практики. Проведение практики ведется с применением современных видов образовательных технологий.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Считаю, что данная рабочая программа может быть использована для организации учебного процесса при подготовке студентов обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Директор ООО «Протеин»
г.Новосибирск



A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal line.

Евсеев Г.А.