

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 ИИ Величко Н.А.
" 5 " _____ 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
" " _____ 2016 г.



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

для специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

институт пищевых производств

кафедра ТК и ПБ

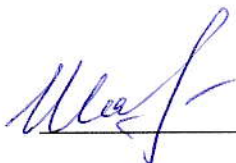
курс ____ семестр ____

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 2014 г., №379

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 1 «05» 09 2016 г.

И.О. зав. кафедрой ТК и ПБ:  Величко Н.А.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«05» 09 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол №1 «05» 09 2016 г.

Председатель методической комиссии: Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«05» 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	5
4. Структура и содержание учебной практики	6
5. Образовательные технологии	6
6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	6
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	7
8. Материально-техническое обеспечение учебной практики	10
9. Протокол изменения РПД	11

АННОТАЦИЯ

Производственная (преддипломная) практика нацелена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

Обучающийся должен обладать владением культурой мышления, способностью к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.

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 производственной (преддипломной) практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты отчета и итоговый в форме зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 недели, 144 часа.

1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целями производственной (преддипломной) практики являются закрепление теоретических знаний и приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

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

2. Место учебной практики в структуре ООП

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 в 8 семестре.

Содержание программы производственной (преддипломной) практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Техника и технология консервирования», «Технология деликатесных мясных продуктов», «Производство мяса баранины, оленины и продуктов их переработки», «Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при подготовке выпускной квалификационной работы, защите выпускной квалификационной работы, при подготовке к государственному экзамену.

3. Формы, место и время проведения производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика представляет собой работу студента на предприятии под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии» института пищевых производств Красноярского ГАУ.

Производственная (преддипломная) практика организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние Договора на проведение практик. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 8 семестре (4 нед.).

Студенты должны прибыть на предприятие и выбыть в сроки указанные, в направлении на практику.

В течение практики, студенты обязаны вести дневник, в котором необходимо ежедневно записывать в кратком, ясном изложении сведения о проделанной в течение рабочего дня.

4. Структура и содержание учебной практики

№ 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.	72	2
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	36	1
Итого			144	4

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

После окончания производственной (преддипломной) практики каждый студент представляет и защищает отчет, где учитывается работа студента во время прохождения практики и выполнения индивидуальных заданий, работы по дублированию ИТР. В результате студент получает итоговую оценку по каждому разделу практики, по которым выставляется (по пятибалльной шкале) окончательная оценка по производственной (преддипломной) практике.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная литература

1. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга первая: Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. — 565 с.: ил.

2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. — 564 с.: ил.

3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов/ Л.Г. Винникова. - Издательство: Фирма «ИНКОС», 2006 - 600 с: ил., цв. вкл.

Дополнительная литература

1. Люк, Эрих. Консерванты в пищевой промышленности [Текст] : свойства и применение / Эрих Люк, Мартин Ягер ; пер. с нем. Л. А. Сарафановой ; науч. ред. М. Н. Пульцин. - [3-е изд.]. - СПб. : Гиорд, 2003. - 255 с.

2. Семенов, Г. В. Сушка сырья: мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко [Текст] : учебно-практическое пособие для высших и средних специальных учебных заведений пищевого профиля / Г. В. Семенов, Г. И. Касьянов. - Ростов н/Д : МарТ, 2002. - 111 с.

3. Секреты консервирования [Текст]: Все о консервировании, мариновании, замораживании и сушке. - М. : Внешсигма, АСТ, 2000. - 160 с.

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 Academic Edition Band R 1-9999

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
 Дисциплина: производственная практика (преддипломная) _____ Количество студентов _____
 Общая трудоемкость дисциплины : 144 часа

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	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.	КемТИПП	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. 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 _____ Зав. кафедрой _____

Председатель МК _____

института

8. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

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. Производственная (преддипломная) 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 мяса и мясных продуктов. Согласно программе предполагается изучение вопросов связанных с технологией переработки мяса. Общекультурные и профессиональные компетенции соотносятся с материалом практики. Проведение практики ведется с применением современных видов образовательных технологий.

Материально-техническое и методическое обеспечение практики 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





Евсеев Г.А.