

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института

Величко Н.А.

« 5 » 08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

« 6 » 08 2016 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Курс 1/1/1

Семестр 2/2/2

Форма обучения очная/ заочная/ очно-заочная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

на программу *Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков*

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО

по направлению 19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО 3-го поколения, предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена форма, место и время проведения практики.

В программе представлен тематический план практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, для студентов.

Содержание и трудоемкость соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов складывается из знакомства и сбора информации о предприятии, оформлении и написании отчета и подготовки к текущему контролю знаний.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу - план, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, для преподавателей и студентов.

По объему изложенного материала и его информативности программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

Директор ООО «Крайпищеснаб»



А.П. Ковалев

Составители: Речкина Е.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[подпись] «26» 05 2016 г.

Рецензент: * Ковалев А.П.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения* с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 11 «26» 05 2016 г.

Зав. кафедрой [подпись] Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» 05 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института менеджмент
применительно протокол № 9 «27» 05 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 05 2016 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

* Величко Н.А., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 05 2016 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Аннотация	5
1.	Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	5
2.	Место учебной практики в структуре ОПОП	6
3.	Формы, место и время проведения учебной практики	6
4.	Структура и содержание учебной практики	8
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	9
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	10
	6.1 Основная литература	10
	6.2 Дополнительная литература	10
	6.3 Карта обеспеченности литературой	12
7.	Материально-техническое обеспечение практики	14
8.	Протокол изменения РПД	15

Аннотация

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, является частью блока Б2 Практики, для подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология мяса и мясных продуктов») всех форм обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК – 6) и профессиональных компетенций (ПК-12). Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

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

Общая трудоемкость освоения практики составляет **3** зачетные единицы, **108** часов.

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

Данная программа разработана для проведения «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков» студентов бакалавров после 2(2/2) семестра обучения.

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

В задачи «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков» 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 мяса и мясных продуктов, в том числе специального назначения.

Требования к результатам практики:

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК – 6);
- способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11).

В результате «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков» 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 направления подготовки бакалавров 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно производственно-технологическая и проводится после 2 (2/2) семестра.

Содержание программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в профиль направления», «История пищевой и перерабатывающей промышленности», «Основы общей и неорганической химии», «Компьютерные технологии».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Общая технология отрасли», «Физико-химические основы и биохимические основы технологии мясопродуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Прикладная биотехнология мяса», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», а также в профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения практики

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего 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.

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» 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 практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- 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 высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03, 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.

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

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

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 полученную 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 практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится после 2(2/2) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного 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.	25	0,5
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.	58	1
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	25	0,5
Итого			108	2

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

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 3 (3) 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.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1. 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. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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

6.3 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Дисциплина: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»

Количество студентов 20(15)

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.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ЛЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		15	135
Л,ЛЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2011	+		+		15	135
Л,ЛЗ	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота	Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин.	КемТИПП	2015					15	

Л,ЛЗ	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	
Л,ЛЗ	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	
Л,ЛЗ	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Т. М. Владимцева	Красноярск: КрасГАУ	2013					15	

Зав. библиотекой _____

Председатель МК _____

Зав. кафедрой _____

института

7. 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).

Приложение А

Пример оформления титульного листа по практике

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

Кафедра технологии консервирования и
пищевая биотехнология

отчет по учебной практике
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ

на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 201_г.

8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

к.т.н., доцент кафедры ТК и ПБ Е.А. Речкина _____
(подпись)