

**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 Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Учебная практика (ПМ.01)**

ФГОС СПО

по специальности **19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»**

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Рыгалова Е.А., к.т.н., доцент

«18» марта 2022г

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 2014 г., № 379

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор

«12» марта 2022г

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 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	7
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	8
7. Материально-техническое обеспечение учебной практики	12
8. Протокол изменения РПД	13

## Аннотация

Учебная практика «УП.01.02 Учебная практика (ПМ.01)», является частью профессионального модуля 1, 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 технологией обработки продуктов убоя.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме *опроса*, промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике в форме *зачета с оценкой* (дифференцированного зачета).

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 недели, 108 часов.

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

Целями учебной практики 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 обработки продуктов убоя.

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

#### **1) общекультурных компетенций (ОК):**

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 9 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

#### **2) профессиональных компетенций (ПК), соответствующих видам деятельности:**

*а) 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 птищецеха;

*б) 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;

*в) контроль качества сырья и готовой продукции, производство колбасных изделий:*

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.

*г) 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 первичной переработки скота, птицы и кроликов» студент должен:

**Знать:**

структуру пищевых предприятий, технологию обработки продуктов убоя.

**Уметь:**

использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного обучения.

**Владеть:**

правилами личной гигиены работников пищевых предприятий, основными правилами техники безопасности и охраны труда.

## **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 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», «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 практике, содействует закреплению теоретических знаний. Способы проведения учебной практики «Технология обработки продуктов убоя»:

- стационарная практика.

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

#### 4. Структура и содержание учебной практики

Учебная практика «УП.01.02 Учебная практика (ПМ.01)» проводится после 4 семестра в течение 3 недель. Общая трудоемкость составляет 108 часов. Аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	Нед.
Общая трудоемкость практики по учебному плану	108	3
<b>Вид контроля:</b>	<b>Зачет с оценкой</b>	

Содержание этапов практики отражено в таблице 2.

Таблица 2

#### Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Вид работы на практике	Часы	Форма контроля
1.	Ознакомительный	Организационное собрание, инструктаж по ТБ, правила поведения в лаборатории	6	Зачет с оценкой
2.	Учебно-технологический	Классификация продуктов убоя. Классификация продукция переработки продуктов убоя. Обработка субпродуктов Обработка крови Обработка эндокринно-ферментного сырья Обработка кишечного сырья Первичная переработка кожевенного и шубно- мехового сырья Обработка шкур, волоса, щетины и пера Производство желатина и клея	96	Опрос, зачет с оценкой
3	Заключительный	Проведение опроса	6	Зачет с оценкой
<b>Итого</b>			<b>108</b>	<b>Зачет с оценкой</b>

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

Промежуточным контролем знаний, умений и навыков по учебной практике «УП.01.02 Учебная практика (ПМ.01)» 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».

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

### 6.1. Основная литература

1. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2016.
2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья. - Лань, 2017. - 720 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. Фейнер, Г. Мясные продукты {научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды ; науч. ред.: В. Г. Проселков, Т. И. Проселкова]} . - Санкт-Петербург : Профессия, 2010. - 719 с. : ил., табл. ; 24 см.

### 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. 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.
3. Владимцева, Т.М. Технология обработки технического сырья и субпродуктов{: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 111100.62 "Зоотехния" и 110900.62 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Т. М. Владимцева ; , Краснояр. гос. аграр. ун-т}. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 117 с.: ил.; 21 см.



4. 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.

5. Ковбасенко, В.М. Отходы мясокомбинатов и их использование в животноводстве/ В.М. Ковбасенко. - М.: ВО "Агропромиздат". 1989. - 268 с.

6. 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.

7. Рогов, И.А.Технология и оборудование колбасного производства/ Рогов И.А., Забашта А.Г., Алексахина В.А., Титов Е.И - М.: Агропромиздат, 1989. - 352 с.

8. 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.

9. 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.

10. 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. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;

2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;

3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;

4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;

5. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)

6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>

7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;

8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;

9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.

10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.



## **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).



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019г	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020г	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание) (подпись)



## Рецензия

### на рабочую программу учебной практики УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПМ.01) по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная ассистентом кафедры ТК и ПБ Сутугиной К.А., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 2 курса, обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

В рабочей программе определены цели и задачи практики, предложена структура и подробно изложено содержание учебной практики.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по учебной практике преподавателям и студентам. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для прохождения практики студентов по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов по учебной практике «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПМ.01)» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор ООО «Пищепром» Евсеев Максим Андреевич

