

**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.05)

ФГОС СПО

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

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Геращенко К.А., ассистент

«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.

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 (ПМ.05), является частью профессионального модуля 5, 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 изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

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 108 часов

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

Целями учебной практики являются закрепление теоретических знаний и получение общего представления об изготовлении полуфабрикатов. В задачи учебной практики «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы» входит:

- ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией на предприятиях;
- изучение основ изготовления полуфабрикатов из мяса птицы.

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), соответствующим 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

птицецефа;

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 студент должен:

Знать:

Общую технологию производства полуфабрикатов из мяса птицы.

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: «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы», «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:

- 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 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.

4. Структура и содержание учебной практики

Учебная практика (ПМ.05) проводится после 4 семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 72 часа. Аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость
	час.
Общая трудоемкость практики по учебному плану	108
Вид контроля:	Зачет с оценкой

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	10	Зачет с оценкой
2.	Учебно-технологический	Классификация полуфабрикатов из мяса птицы. Органолептические показатели качества полуфабрикатов. Физико-химические показатели качества полуфабрикатов. Принципы разработки рецептур фарша полуфабрикатов. Технология рубленых полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами. Виды фальсификации мясных полуфабрикатов.	80	Опрос, Зачет с оценкой
3	Заключительный	Проведение опроса	18	Зачет с оценкой
Итого			108	Зачет с оценкой

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

Промежуточным контролем знаний, умений и навыков по учебной практике 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. 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.
8. Семенченко, С.В. Технология переработки мяса птицы и производства полуфабрикатов / С.В. Семенченко, В.Н. Нефедова, А.А. Савинова // Вестник Донского государственного аграрного университета. — 2013. — № 3. — С. 59-63. — ISSN 2311-1968. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
9. Бурмистров, Е.А. Сравнительная оценка качества охлажденных и замороженных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы / Е.А. Бурмистров, Н.Л. Наумова, О.М. Бурмистрова // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. — 2017. — № 10. — С. 168-174. — ISSN 1996-4277. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
10. Шарипова, А.Ф. Сенсорные характеристики рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с добавлением овсяных хлопьев и гречневой муки / А.Ф. Шарипова, Д.Д. Хазиев, М.А. Казанина, С.Г. Канарейкина // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. — 2017. — № 3. — С. 169-171. — ISSN 2073-0853. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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
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.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Учебная практика (ПМ.05)

Общая трудоемкость дисциплины: 108 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
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		25	25
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	О.В. Янушевская	Омск: Омский ГАУ Лань: электронно-библиотечная система	2019		+				https://e.lanbook.com/book/119214
ПЗ	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие для СПО	И. В. Сидоренко	Брянск: Брянский ГАУ — Лань: электронно-библиотечная система	2018		+				https://e.lanbook.com/book/133087
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		25	25
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Мясные продукты	Г. Фейнер	Санкт-Петербург: Профессия	2010	+		+		3	3
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		25	63

Зав. библиотекой



Председатель МК



института

Зав. кафедрой



7. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории оснащены спецоборудованием для проведения практики (средства мультимедиа, стенды, макеты, оборудование, образцы).

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Геращенко К.А., ассистент _____ (подпись)

Рецензия

на рабочую программу учебной практики УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПМ.05) 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 Герашенко 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.05)» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор ООО «Пищепром» Евсеев Максим Андреевич

