

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 ЦПССЗ Шанина Е.В.
«30» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.02

ФГОС СПО

по специальности **19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 6 м

Красноярск, 2023

Составители: Геращенко К.А., старший преподаватель

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №10 29.06.2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения

Величко Н.А., д.т.н., профессор

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

УП.02.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, направленность "Производство продуктов питания из мясного сырья" в части освоения вида деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья;

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сельского хозяйства при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">- Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов- Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья- Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке- Контроль производственных стоков и выбросов- Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки- Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья- Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
------------------	--

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья - Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке - Определять состояние производственных стоков и выбросов - Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки - Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - Определять этапы решения задачи; - Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - Определять задачи для поиска информации; - Определять необходимые источники информации; - Оценивать практическую значимость результатов поиска; - Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - Применять современную научную профессиональную терминологию; - Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - Соблюдать нормы экологической безопасности; - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья - Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья - Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке

	<ul style="list-style-type: none"> - Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов - Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки - Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья Зо 01.02 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - Приемы структурирования информации; - Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - Содержание актуальной нормативно-правовой документации; - Современная научная и профессиональная терминология; - Возможные траектории профессионального развития и самообразования; - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - Пути обеспечения ресурсосбережения; - Принципы бережливого производства
--	--

Процесс освоения учебной практики направлен на формирование у обучающихся общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО: ОК 01, ОК 2.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Учебная практика – 4 недели, 144 часа.

Форма контроля: 5 семестр - дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения УП.02.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по виду профессиональной деятельности (ВД): Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

Код ПК, ОК	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Учебная практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Методы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов питания, организации прослеживаемости на всех этапах ее производства и обращения на рынке	4	144	с 20 по 20
	Всего	4	144	-

3.2 Содержание учебной практики ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
1	2	3	4	5
<p>ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Обеспечивать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья - Обеспечивать прослеживаемость производства продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке - Контроль производственных стоков и выбросов - Контроль их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки - Проводить лабораторные исследования по качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Проводить лабораторные исследования по безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из 	<p>1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях</p>	<p>5 семестр (144 часа)</p>	
			<p>1.1 Описание процессов и составление схем предварительной подготовки сырья к обработке (сортировка, очистка, промывка, разделка, обвалка, жиловка, измельчение и т.д.)</p>	<p style="text-align: center;">24</p>
			<p>1.2 Описание процессов и составление схем механической обработки сырья (резка, формовка, смешивание, прессование и т.д.)</p>	
		<p>1.3 Описание процессов и составление схем термической обработки сырья (вытопка, обжарка, варка, сушка, копчение, охлаждение, замораживание и т.д.)</p>		
<p>2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование</p>	<p>2.1 Подобрать необходимое современное технологическое оборудование для производства колбасных изделий и описать прогрессивные технологические процессы</p> <p>2.2 Подбор оборудования для</p>	<p style="text-align: center;">24</p>		

<p>мясного сырья</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Проводить производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья - Следить за производством продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращении на рынке - Определять состояние производственных стоков и выбросов - Определять их пригодность и непригодность для дальнейшей промышленной переработки - Определять лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Определять лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - Определять этапы решения задачи; 			упаковки готовой продукции		
			2.3 Описание технологий охлаждения мяса и подбор холодильного оборудования предприятий мясной отрасли		
		3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства		3.1 Автоматизация склада с внедрением маркировки, штрих-кодов	24
				3.2 Описание автоматической системы чеквейер	
				3.3 Характеристика лаборатории для контроля качества и безопасности продукции	
		4. Автоматизация заготовительного производства		5.1 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве колбасных изделий	24
				5.2 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве полуфабрикатов	
				5.3 Описание автоматизации процессов подготовки при производстве консервов	
		5. Автоматизация механизированного производства		5.1 Описание автоматизации производства колбасных изделий	24
				5.2 Описание автоматизации производства полуфабрикатов	
				5.3 Описание автоматизации производства консервов	

	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - Определять задачи для поиска информации; - Определять необходимые источники информации; - Оценивать практическую значимость результатов поиска; - Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - Применять современную научную профессиональную терминологию; - Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - Соблюдать нормы экологической безопасности; - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; <p>знать:</p>	<p>6.Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда</p>	<p>6.1 Подбор вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства на мясоперерабатывающем предприятии</p>	<p>24</p>
--	---	--	--	-----------

	<ul style="list-style-type: none"> - Параметры качественных характеристик мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов - Требования производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья - Требования охраны труда и правила техники безопасности при производстве продуктов питания из мясного сырья - Требования качественных характеристик продуктов питания из мясного сырья на всех этапах их производства и обращении на рынке - Способы и методы определения состояния производственных стоков и выбросов - Требования к качеству состояния производственных стоков и выбросов на степень их пригодности и непригодности для дальнейшей промышленной переработки - Способы и методы определения лабораторным путем качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Способы и методы определения лабораторным путем безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья - Основные источники информации и 			
--	---	--	--	--

	<p>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности - Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - Приемы структурирования информации; - Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - Содержание актуальной нормативно-правовой документации; - Современная научная и профессиональная терминология; - Возможные траектории профессионального развития и самообразования; - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - Пути обеспечения ресурсосбережения; - Принципы бережливого производства 			
Итого 5 семестр		144		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы УП.02.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке предусмотрены следующие специальные помещения:

Специализированная лаборатория (ауд. 3-18). В данной лаборатории имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Устройство электростатического копчения; Плита электрическая «НовоВятка»; Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips; Кофемолка Bosch; Электрочайник SINBOSK; Мясорубка помощница 23; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПВМ-3/15; Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическаяGastromixMG-12; Пароконвектомат; Вакуумный упаковщик; Фаршемешалка; Шприц колбасный; Инъектор; Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор; Автомат котлетный АК2М-30-у; Водяная баня; Анализатор влажности ЭВЛАС-2М; Шкаф сушильный ШСС-80; Термостат; Рефрактометр;

Фотоколориметр КФК-3; Куттер ROBOTCOUPER2, 2,9 л; Сушилка ZELMER; Пароварка Vinatone; Лапшерезка RedmondRKA-PM1, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

4.2. Информационное обеспечение обучения практики

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные издания

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.

4.2.2. Дополнительные источники

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. 8
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., Забашга 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.

4.3. 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.

4.4. 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

4.5. Общие требования к организации учебной практики

Требования к организации практики изложены в положении ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение о практической подготовке обучающихся в форме практики».

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется рассредоточено в рамках профессионального модуля.

УП.02.01 Учебная практика проводится после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю. Выполнение задания по учебной практике является обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Форма отчетности: отчет по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.02.01 Учебная практика, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, предусмотренных программой практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Организовывает входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Контролирует производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики</p>
<p>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.</p>		
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p>Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и</p>	<p>Применять современную научную профессиональную терминологию.</p>	<p>Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения</p>

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		образовательной программы учебной практики
--	--	--