

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Центр подготовки специалистов среднего звена
Кафедра «Технология консервирования и пищевая биотехнология»**

СОГЛАСОВАНО:
Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
«29»марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«29»марта 2024 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.02

ФГОС СПО

по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП-П 2 г 6 м

Красноярск, 2024

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом рекомендаций ОПОП СПО по направлению подготовки ФГОС СПО по специальности 19.02.12. Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчики: Зобнина Людмила Сергеевна, преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2024 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 от 15 февраля 2024 г.

Зав. кафедрой: Величко Надежда Александровна., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» февраля 2024 г.

Лист согласования рабочей программы

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 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 (ПМ.02), является частью профессионального модуля ПМ.02, для подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения очной формы обучения. Практика реализуется в центре подготовки специалистов среднего звена кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4; и профессиональных компетенций ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

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

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
--	--

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК-1; ОК-2; ОК-4; и профессиональных компетенций ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

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.

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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 2.2 Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

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

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, проводится в 6 семестре.

Содержание программы учебной практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплины «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

В результате освоения учебной практики студенты должны:

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 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
-------	---

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.

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

Общая трудоемкость составляет 108 часов. 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.

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	1	Зачет с оценкой
2.	Учебно-технологический	1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях; 2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование 3. Отделы и лаборатории предприятия, обеспечивающие автоматизацию производства; 4. Автоматизация заготовительного производства; 5. Автоматизация механизированного производства 6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда	105	Опрос, Зачет с оценкой
3	Заключительный	Проведение опроса	2	Зачет с оценкой
Итого			108	Зачет с оценкой

4.1 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	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
1	2	3	4
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевых продуктов питания из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	6 семестр (108 часа)		
	1. Основные производственные процессы на мясоперерабатывающих предприятиях	1.1 Описание процессов и составление схем предварительной подготовки сырья к обработке (сортировка, очистка, промывка, разделка, обвалка, жиловка, измельчение и т.д.)	17
		1.2 Описание процессов и составление схем механической обработки сырья (резка, формовка, смешивание, прессование и т.д.)	
		1.3 Описание процессов и составление схем термической обработки сырья (вытопка, обжарка, варка, сушка, копчение, охлаждение, замораживание и т.д.)	
	2. Прогрессивные технологические процессы и оборудование	2.1 Подобрать необходимое современное технологическое оборудование для производства колбасных изделий и описать прогрессивные технологические процессы	18
		2.2 Подбор оборудования для 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	18
		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	18
		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	17
		5.2 Описание автоматизации производства полуфабрикатов	
		5.3 Описание автоматизации производства консервов	
	6. Применение вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства и инженерного труда	6.1 Подбор вычислительной техники и персональных компьютеров для автоматизации производства на мясоперерабатывающем предприятии	17
Итого за 6 семестр			108

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.

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;

7. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническое обеспечение учебной практики зависит от оснащенности и укомплектованности компьютерным оборудованием, программами, приспособлениями и материалами предприятия на котором студент проходит учебную практику.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Зобнина Л.С., преподаватель_____ (подпись)

Рецензия

на рабочую программу учебной практики **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПМ.02)**
по подготовке студентов в рамках ФГОС СПО по специальности 19.02.12
«Технология продуктов питания животного происхождения»
ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет

Предложенная на рецензию программа, разработанная преподавателем кафедры ТК и ПБ Зобниной Л.С., составлена в соответствии с ФГОС СПО, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения».

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 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» по учебной практике «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПМ.02)» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.



Директор

ООО «Пищепром» Трандина Е.Н.