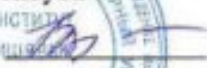


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Величко Н.А. 
" 8 " 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор  Тыжикова Н.И.
" 8 " 09 2017 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ»

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (Профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **1 / 2**

Семестр **2 / 4**

Форма обучения **очная / заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

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

 «01» сентября 2017 г.

Рецензент: * Директор ООО «Крайпищеснаб» Ковалев А.П.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 марта 2015 г. № 199.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 01 «01» сентября 2017 г.

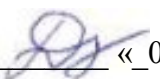
Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «01» сентября 2017 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол № 1 «_08_» сентября 2017__г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «_08_» сентября 2017__г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.03
Величко Н.А., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «_08_» сентября 2017 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

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» Направленность(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 профессиональных компетенций (ПК–1, ПК-20). Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме *опроса* и промежуточный контроль в форме *зачёта*.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачётные 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(4) 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;
- 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:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК - 1);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК - 20).

В результате «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков» студент должен:

Знать:

- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

- осуществлять поиск новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Владеть:

-способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

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 (4) 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», «Основы научных исследований в производстве продуктов питания», «Информатика», «Пользователь электронной информационно-образовательной среды».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «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.

Способ проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- стационарная практика.

Стационарная практика может осуществляться в инновационной лаборатории Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры технология консервирования и пищевая биотехнология (ТКиПБ), студенты обучаются контролю качества основного и вспомогательного сырья, производству полуфабрикатов из мяса убойных животных и мяса птицы, проводят лабораторные исследования по качеству мяса убойных животных и птицы, мясных изделий.

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

Студент должен прибыть в инновационную лабораторию Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств или кафедры ТКиПБ, 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 в инновационной лаборатории и лабораториях кафедры технология консервирования и пищевая биотехнология.

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.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях работы в лаборатории по производству мяса и мясных продуктов;
- 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 студентов на кафедре ТК и ПБ или инновационной лаборатории Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств.

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(4) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме зачёта.

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость (2 / 4 семестр)	
	зач.ед.	час.
Общая трудоемкость практики по учебному плану	3	108
Контактная работа	2	72
другие виды работ		72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27
подготовка к зачету		9
Вид контроля:	зачёт	

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	Зачёт
2.	Учебно-производственный	Проведение экскурсий на мясоперерабатывающее предприятие.	6	Опрос, зачёт
		Изучение нормативно – технической документации по качеству и безопасности основного и вспомогательного сырья и материалов для производства полуфабрикатов из мяса убойных животных и мяса птицы.	30	
		Изучение ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	6	
		Изучение основного и вспомогательного сырья и материалов, используемых при производстве мясной продукции.	12	
		Изучение входного контроля основного и вспомогательного сырья и материалов для производства мяса и мясной продукции.	12	
3	Самостоятельная работа	самоподготовка к текущему контролю знаний	27	Зачёт
		Подготовка к зачёту	9	
Итого			108	Зачет

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

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачёт определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 3).

Таблица 3 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачёт	
0-24	0-36	0-40	0-100
0-24	0-36	0-40	0-100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по практике сдают зачет.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы руководителем практики, в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность).

Вопросы и критерии оценивания знаний к собеседованию(опросу), представлены в фонде оценочных средств.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

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 практики

6.1. Основная литература

1. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 720 с.
2. Кобыляцкий П. С. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П.С. Кобыляцкий, П.В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с. // Лань.
3. Ковалева О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова [и др.]. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 444 с.
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. 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.
6. Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и по специальности 260504.65 "Технология консервов и пищевых концентратов"/А. И. Машанов; Краснояр. гос. аграр. ун-т, М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - Красноярск: КрасГАУ, 2013.-170 с.
7. 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.
8. 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.
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.

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. Боровский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - 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.

6.2.1 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.

6.3. Программное обеспечение

1.Консультант+.

2.Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru.

3.Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС.

4.Google Академия <https://scholar.google.com/> (свободный доступ).

5.Moodle 3.5.6a5.

6.Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru.

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

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТКиПБ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

Количество студентов 25 (15)

Общая трудоемкость практики: 108 часов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О. А.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/113377
Практика	Основы технологии мяса и мясных продуктов	Кобыляцкий П. С.	Лань	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/108185
Практика	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	Криштафович В. И. и др.	СПб. : Лань	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/107914
Практика	Биотехнология рациональной переработки животного сырья	Мишанин Ю. Ф.	Санкт-Петербург: Лань	2017		+			15	https://e.lanbook.com/book/96860

Зав. библиотекой



Председатель МК
института



Зав. кафедрой



7. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения ознакомительного раздела по практике предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (инв. № инв. № 2342017145) (ауд. 3-18).

Для проведения Учебно-производственного раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-16).

В лаборатории (3-18) имеется следующее оборудование: Мультимедийная установка (инв. № 2101040696); Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Устройство электростатического копчения (инв. №0000000138008); Плита электрическая «НовоВятка» (инв. №00000001380092); Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips (инв. № 000000051123604); Кофемолка Bosch (инв. №000000051123603); Электрочайник SINBOSK (инв. №2362019051); Мясорубка помощница 23 (инв. № 000000021016868); Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2 (инв. № 2101360828); Весы электронные ПБМ-3/15 (инв. № 2101040457); Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическая Gastromix MG-12 (инв. № 4342016017); Пароконвектомат (инв. № 4342016021); Вакуумный упаковщик (инв. № 2342016134); Фаршемешалка (инв. № 4342016018); Шприц колбасный (инв. № 4342016019); Инъектор (инв. № 4342016020); Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор инв. (№4342017017); Автомат котлетный АК2М-30-у (инв. № № 4342017016); КуттерROBOTCOUPER2, 2,9 л (инв. №2342016135); Сушилка ZELMER (инв. №000000051120787); Пароварка Binatone (инв. № 000000051124545); Лапшерезка Redmond RKA-PM1(инв. № 2342019097).

В лаборатории (3-16) имеются следующее оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Водяная баня (инв. № 2101340139); Анализатор влажности ЭВЛАС-2М (инв. № 2342018007); Шкаф сушильный ШСС-80 (инв. № 0000162001); Термостат (инв. № 00000001350001); Рефрактометр (инв. №00000001330009); Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 00000001330014).

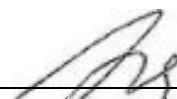
8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по практике.	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

Исх №

на программу учебной практики
«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, предназначена для студентов 1/2 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

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

В программе представлены формы и место прохождения практики. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности программа учебной практики, является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» по практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор



А.П. Ковалев