

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ (РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания животного происхождения*

Курс 1 / 2

Семестр 2/ 4

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная / заочная*

Красноярск, 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, профессиональных стандартов: 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»; 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания».

Разработчики: Величко Надежда Александровна, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТК и ПБ Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022 г.

Программа одобрена на методической комиссии института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи учебной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения..	4
3. Формы, место и сроки проведения учебной практики.....	5
4. Структура и содержание учебной практики.....	6
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике	7
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике.....	7
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.....	8
8.1. Основные источники.....	8
8.2. Дополнительные источники	8
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы.....	9
9 Материально-техническое обеспечение учебной практики	9
Изменения	10

Аннотация

Учебная практика, «ознакомительная (рассредоточенная)» относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии».

Учебная практика, «ознакомительная (рассредоточенная)» нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-1, ОПК-2) и профессиональных (ПК-1) компетенций выпускника.

Особенностью учебной практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, навыков и компетенций, полученных студентом по технологии продуктов питания.

Программой ознакомительной (рассредоточенной) практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

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

Целью учебной (ознакомительная (рассредоточенная)) практики является улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся; овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; формирования у обучающихся нравственных качеств личности; повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию; приобретения практического опыта работы в коллективе;

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- улучшение качества профессиональной подготовки обучающихся;
- овладение первичными профессиональными умениями и навыками в сфере профессиональной деятельности работников пищевой и перерабатывающей промышленности;
- закрепление и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности;	Знать: эффективность использования программных продуктов
		Уметь: обосновывать и применять программные продукты, с учетом требований информационной безопасности
		Владеть: навыками применения программных продуктов с учетом требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Использует естественнонаучные законы при решении задач	Знать: естественные законы при решении задач профессиональной деятельности
		Уметь: использовать естественные законы при решении задач
	ИД-2 _{ОПК-2} Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	Знать: фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.
Уметь: использовать фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.		
		Владеть: фундаментальными разделами

		естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания.
	ИД-3 _{ОПК-2} Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Знать: методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания. Уметь: принимать методы исследования естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания Владеть: методами исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания.
ПК-1 Способен проводить научные исследования в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-1 _{ПК-1} Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам.	Знать: методики для проведения научных исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
		Владеть: методами проведения научных исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
	ИД-2 _{ПК-1} Составляет описание данных, формулирует выводы по результатам исследований.	Знать: описание полученных данных, формулирование выводов по результатам исследований.
		Уметь: составлять описание данных, формулировать выводы по результатам исследований
		Владеть: методами обработки и интерпретации полученных результатов.
	ИД-3 _{ПК-1} Осуществляет статистическую обработку результатов исследований	Знать: методы статистической обработки результатов
		Уметь: применять методы статистической обработки результатов.
		Владеть: методами статистической обработки результатов исследований

Учебная практика, «ознакомительная (рассредоточенная)» включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практика направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно научно-исследовательский; технологический; организационно-управленческий; проектный.

Учебная практика проводится в течении (2) семестра - 108 часов.

Содержание программы практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов», «Основы проектной деятельности», «Химия», «Сырьевая база отрасли».

Учебная практика призвана начать формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у студентов будущих бакалавров в области пищевой и перерабатывающей промышленности.

3. Формы, место и сроки проведения учебной практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования, и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на практике, содействует закреплению теоретических

знаний. Практика осуществляется на базе лабораторий кафедры ТК и ПБ, а также посещение пищевых предприятия (организации).

Способы проведения практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

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

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках и месте практики;
- знакомство с программой практики;
- условия для получения промежуточной аттестации.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачет.

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 учебной «Ознакомительной» практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	по семестрам
			№ 2 / 4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Контактная работа	2,0	72	72
другие виды работ		72	72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,0	36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

Содержание этапов практики отражено в таблице 3.

Таблица 3

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Учебно-ознакомительный	Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	4	роспись в журнале по ТБ
2		Получение первичных профессиональных умений и навыков по производству и оценке качества продуктов питания животного происхождения:	66	23	Опрос, зачет
		- мониторинг мясных изделий в торговых сетях г. Красноярска	12		
		- знакомство с ассортиментом и технологией в цехе по производству полуфабрикатов из мяса и мяса птицы	12		
		- знакомство с технологическим оборудованием в цехе по производству мясных полуфабрикатов из мяса и мяса птицы	12		
		- экскурсия на мясное производство	12		
		- проведение анкетирования потребителей	12		
	- оформление отчета	6			
3	заключительный	Подготовка к зачету	-	9	зачет
Итого			72	36	зачет
Всего			108		

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов животного происхождения.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

При прохождении практики со студентами в течение семестра проводятся занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 4).

Таблица 4 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачет	
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 преподавателем, ведущим занятия по практике в следующих формах:

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

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».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

8.1. Основные источники

1. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007.-411 с.
2. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.
3. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М.: Академия, 2010. – 316 с.
4. Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности. [Текст]: учебное пособие /Машанов А.И., Матюшев В.В., Зобнина Л.С.- Красноярск. – 2011. – 123с.
5. Величко Н. А., Машанов А. И., Речкина, Е. А. , Рыгалова Е. А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.] ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с.
6. Рыгалова, Е. А. Технология консервирования пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, Н. А. Величко; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2023. – 227 с.
7. Переработка мяса птицы и кроликов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Рыгалова [и др.]; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2021. – 362.

8.2. Дополнительные источники

1. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа. - 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с. Кобыляцкий П. С. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П.С. Кобыляцкий, П.В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с.

2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

9 Материально-техническое обеспечение учебной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

Для проведения занятий по учебной практике имеется специализированная лаборатория (ауд. 3-18). В данной лаборатории имеется следующее оборудование: мультимедийная установка; оборудование; Пароконвектомат, Стол разделочный 3 шт.; Коптильная установка, Сушильная установка, Измельчитель, Электрическая мясорубка, Кутер, Весы электронные CAS SW-1/5; Весы настольные РН 6ц 13У; Кухонный комбайн МИМ; Термостат цифровой терморегулирующий ЛАБ-ТЖ-ТС-01; Столовая посуда.

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным оборудованием, инструментарием, метрологическим обеспечением

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

(подпись)

Общество с ограниченной ответственностью
«Протейн»

197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 121, к. 1, лит. А, кв. 152
ИНН/КПП 5403363373/781401001
ОГРН 1145476130084
☎ (391) 2640-630, 2209-402, 282-99-52

РЕЦЕНЗИЯ
на программу учебной практики
«ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ (РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)»

Практика является обязательной частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология продуктов питания животного происхождения». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТК и ПБ.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

В ОПОП определено место практики, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Директор
М.П.



Е.Н. Траидина