

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины Программа учебной практики
УП	Факультет среднего профессионального образования

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности  
 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
 (базовая подготовка)

Екатеринбург 2023

	<i>Должность</i>	<i>ФИО</i>	<i>Дата № протокола</i>
<i>Разработал:</i>	<i>Преподаватель</i>	<i>Укроженко Д.С.</i>	
<i>Согласовал:</i>	<i>Декан</i>	<i>Сопегина В.Т.</i>	
<i>Утвердил:</i>	<i>Предметно-цикловая комиссия</i>		

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «18» мая 2022 г. №343и программ профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Организация – разработчик программы учебной практики: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы .....	4
1.2. Цели и задачи учебной практики.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ .....	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	16
3.1. Тематический план.....	16
3.2. Содержание учебной практики.....	18
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
4.1. Место проведения практик(и).....	25
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	25
4.3 Информационное обеспечение практик (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).....	28
4.4. Общие требования к организации учебной практики .....	31
4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности .....	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	33

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ОПОП по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» является освоение видов профессиональной деятельности: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»; «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»; «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»; «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

### **Вид профессиональной деятельности:**

ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья.

### **иметь практический опыт:**

- Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями

- Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
- Первичная переработка скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями
- Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
- Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
- Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
- Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
- Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
- Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
- Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
- Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья

**уметь:**

- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;
- Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья;
- Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения;
- Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья;
- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства

продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;

- Взвешивать скот на механических или электронных весах;
- Определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных;
- Сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности;
- Контролировать условия и режимы содержания скота до убоя и производить мойку скота перед убоем;
- Производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая оглушение, убой и обескровливание животных, съемку шкур, разделку и взвешивание туш и полутуш, обвалку, жиловку мяса и субпродуктов, изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение
- 8 Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании;
- Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья;
- Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
- Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья;
- Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья;
- Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям;

**знать:**

- Требования действующих стандартов на мясо, продукты убоя животных, колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;

- Порядок проведения обработки продуктов убоя;
- Режимы и последовательность обработки продуктов убоя;
- Методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
- Режимы холодильной обработки мяса и продуктов убоя при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Назначение, устройство и принципы действия оборудования по обработке продуктов убоя;
- Требования охраны труда и правила техники безопасности при проведении операций по обработке продуктов убоя, производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

**ПМ.02 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»**

**иметь практический опыт:**

- контроль производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры;
- оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования; производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.

**уметь:**

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;
- контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса

охлаждения или заморозки.

**знать:**

- контроль на предприятиях отрасли;
- требования охраны труда; производственный виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо;
- ход приемки сырья животного происхождения;
- правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК), профессиональных (ПК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ПК 2.1	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК 2.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.
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.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2,	<b>ПМ.01</b> Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;	288	VI семестр
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	<b>ПМ. 02</b> Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	144	VIII семестр

### 3.2. Содержание учебной практики

Виды деятельности	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<p><b>ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порядок и условия сдачи и прием животных на мясоперерабатывающие предприятия</li> <li>2. Требования к контролю работы и состоянию оборудования убойного цеха</li> <li>3. Требования безопасности при подготовке животных к убою</li> <li>4. Требования безопасности к оборудованию убоя</li> <li>5. Контроль убоя и переработки скота</li> <li>6. Изменение свойств мяса после убоя</li> <li>7. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов.</li> <li>8. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя</li> <li>9. Контроль производственных стоков и выбросов, отходов производства, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки</li> <li>10. Особенности технохимического контроля при разделке мяса различных видов животных</li> <li>11. Особенности проведения оценки качества мяса</li> <li>12. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки при производстве мясной продукции.</li> <li>13. Особенности проведения оценки качества мясной продукции.</li> </ol>	<p><b>Раздел 1. МДК. 01.01 Технология обработки продуктов убоя</b></p> <p>Тема 1.1. Введение в дисциплину Тема 1.2. Субпродукты и их обработка Тема 1.3. Обработка крови Тема 1.4. Производство пищевых топленых жиров Тема 1.5. Обработка кишечного сырья Тема 1.6. Обработка шкур, волоса, щетины и пера Тема 1.7. Производство желатина и клея</p> <p><b>МДК. 01.02. Технология переработки мясной продукции</b></p> <p>Тема 2.1. Введение в дисциплину Тема 2.2. Морфологический и химический состав Мяса Тема 2.3. Холодильная обработка мясных продуктов Тема 2.4. Ассортимент продуктов из мяса и характеристика сырья Тема 2.5. Технология производства</p>	<p style="text-align: center;">288</p>

		<p>полуфабрикатов          Тема 2.6. Технология производства колбасных изделий          Тема 2.7. Моделирование и оптимизация технологических процессов производства мясопродуктов          Тема 2.8. Ассортимент консервов на мясной основе          Тема 2.9. Сырье для производства консервов на мясной основе          Тема 2.10. Технология консервов на мясной основе  <b>МДК. 01.03. Освоение профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов</b>          Тема 3.1. Введение          Тема 3.2. Специальная технология          Тема 3.3. Технохимический контроль          Тема 3.4. Учет и отчетность</p> <p><b>МДК. 01.04. Освоение профессии 15141 Обвальщик мяса</b>          Тема 4.1. Введение          Тема 4.2. Техника безопасности при обвалке мясных туш          Тема 4.3. Теоретические основы обвалки мяса          Тема 4.4. Разделка полутуш говядины          Тема 4.5. Разделка полутуш свинины          Тема 4.6. Разделка полутуш баранины          Тема 4.7. Разделка мяса птицы</p>	
--	--	---	--

<p><b>ПМ.02</b>  <b>Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах.</li> <li>2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах.</li> <li>3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах.</li> <li>4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.</li> <li>5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса.</li> <li>6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов.</li> <li>7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов.</li> <li>8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов.</li> <li>9. Термометрирование мясного сырья.</li> <li>10. Органолептический анализ мясного сырья.</li> <li>11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов.</li> <li>12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов.</li> <li>13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки.</li> <li>14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки.</li> <li>15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий.</li> </ol>	<p><b>МДК.02.01. Контроль технологических операций производства мясной продукции</b>  <b>Контроль операций</b>  <b>производства мясной продукции</b>  Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства  Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий  Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов  Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов  Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса  Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов  Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов  <b>МДК.02.02. Утилизация отходов переработки мясной промышленности</b>  Тема 4.1. Утилизация различных видов мясного сырья  <b>МДК.02.03 Лабораторный контроль качества мяса и мясопродуктов</b>  Тема 5.1. Лабораторный контроль мяса и мясопродуктов</p>	<p>144</p>
--	--	--	------------

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Место проведения практик(и)**

Учебная практика проводится в структурных подразделениях университета (в учебно-производственных мастерских, лабораториях), и/или в организациях (предприятиях), соответствующих направлениям подготовки (профилю, специальности) на основе договора.

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

#### **ПМ.01 Технология производства продукции растениеводства**

Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8:

Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование. Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие:

- Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах),
- Муляжи пород крупного рогатого скота;
- Чучела животных;
- Кольчужный фартук,
- Перчатки кольчужные,
- Ножи для разделки,
- Обвалки,
- Жиловки,
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной,
- Стол лабораторный,
- Волчок,
- Шприц для наполнения колбасных оболочек,
- Стол рабочий из нержавеющей стали,
- Раковина нержавеющей стали,
- Весы аналитические,
- Морозильная камера,
- Мини-куттер,
- Термокамера,
- Массажер,
- Пельменный аппарат,
- Плакаты;
- Препарат правой передней конечности свиньи;
- Препарат правой задней конечности лошади;

Лаборатория кормопроизводства № 3102: Доска аудиторная, столы,

посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, проводимые на оснащенных базах практик, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: регламентировано базовым предприятием.яиц; Макет молочно-товарной фермы; Муляжи пород крупного рогатого.

### **Мастерская: учебно-производственная №3**

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя. Шкаф для хранения экспонатов, таблиц и раздаточного материала.

**Аудитория №5216:** Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видеокамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

**Пм.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества  
пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее  
производства и обращения на рынке**

**№ 8: Лаборатория технологий производства продукции животноводства**

Доска аудиторная, столы, стулья или лавки, рабочее место для преподавателя

Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие: Доильные аппараты; Инструментарий для изучения экстерьера (мерная палка, мерный циркуль, рулетка); Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах), Коллекция яиц; Макет молочно-товарной фермы; Муляжи пород крупного рогатого скота; Чучела животных; Календари для определения срока стельности сельскохозяйственных животных; Плакаты; Образцы шкур. Макет денника для содержания лошадей; Препарат правой передней конечности свиньи; Череп барана; Препарат правой задней конечности лошади; Макет маркировки яиц; Образец добавки для кормления крупного рогатого скота

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8:**

Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование. Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие:

- Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах),
  - Муляжи пород крупного рогатого скота;
  - Чучела животных;
  - Кольчужный фартук,
  - Перчатки кольчужные,
  - Ножи для разделки,
  - Обвалки,
  - Жиловки,
  - Стол производственный с моечной ванной;
  - Стеллаж передвижной,
  - Стол лабораторный,
  - Волчок,
  - Шприц для наполнения колбасных оболочек,
  - Стол рабочий из нержавеющей стали,
  - Раковина нержавеющей стали,
  - Весы аналитические,

- Морозильная камера,
- Мини-куттер,
- Термокамера,
- Массажер,
- Пельменный аппарат,
- Плакаты;
- Препарат правой передней конечности свиньи;
- Препарат правой задней конечности лошади;

**Лаборатория кормопроизводства № 3102:** Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, проводимые на оснащенных базах практик, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: регламентировано базовым предприятием

**Аудитория №5216:** Оборудование и программное обеспечения для реализации дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: компьютеры, видеокамеры, микрофоны, сеть Интернет, виртуальная обучающая среда Moodle, программы видеоконференцсвязи

#### **4.3 Информационное обеспечение практик (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)**

Методические указания для самостоятельной работы:

1. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/468221> (дата обращения: 23.07.2021).

2. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474136> (дата обращения: 23.07.2021).

3. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. – URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).

4. Физиология животных: продуктивность: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Скопичев, Н. Н. Максимюк. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09970-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт

[сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471840> (дата обращения: 23.07.2021).

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебник для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8687-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179632> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-507-44266-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220457> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Конструирование, расчет и постановка на производство: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9004-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208577> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8541-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177024> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-9513-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201623> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-9512-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201626> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/198509> .

13. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>.

14. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127>.

15. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для СПО / О. В. Сычева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-8875-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183235>

16. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html>

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513560>

18. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.

19. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>

20. «Смоленкова, О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства : учебное пособие для СПО/ О. В. Смоленкова, А. А. Москалёв. — Курск : Курская ГСХА, 2013. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134808>

21. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для СПО / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО

/ И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>

23. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>

24. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127>

### **Периодические издания**

1. Журнал «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»;
2. Журнал «Животноводство России»;
3. Журнал «Техника и технология пищевых производств»;
4. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»;
5. Журнал «Хранение и переработка сельхоз сырья»
6. Журнал «Все о мясе»
7. Журнал «Мясные технологии»
8. Журнал «Птица и птице продукты»

Кемеровский технологический институт пищевой промышленности

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebis>

#### **4.4. Общие требования к организации учебной практики**

Прохождение учебной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и календарным графиком, утвержденным ректором университета.

Общее руководство практикой осуществляет руководитель практики от университета.

Учебная практика может, осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения

практики.

В процессе прохождения учебной практики проводится контроль выполнения заданий со стороны руководителя практики, что подтверждается подписью в дневнике по прохождению практики.

Перед прохождением практики обучающиеся обеспечиваются соответствующими методическими рекомендациями.

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

*Студенты в период прохождения практики обязаны:*

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

#### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

По результатам практики руководителями практики от организации и/или от образовательной организации формируется:

- аттестационный лист (приложение 1), содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций;
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является **дневник практики** и письменный **отчет о выполнении работ и приложений** к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Студент защищает отчет по практике в следующую за практикой сессию. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.	Знания в области сдачи-приемки сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Диф. зачет по учебной практике.
ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	Знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Диф. зачет по учебной практике.
ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья	Диф. зачет по учебной практике.
ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки	Диф. зачет по учебной практике.
ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Диф. зачет по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	- оценка выступлений с сообщениями/ презентаций на занятиях по результатам самостоятельной работы;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Оценка практических работ на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов, наблюдение с использованием информационных технологий
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение за выполнением работы в глобальных и локальных информационных сетях

<p>ОК 09  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Наблюдение за выполнением работы в глобальных и локальных информационных сетях</p>
---	--	---