

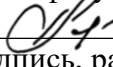
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.05.2025 14:13:05
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Курский государственный аграрный университет
имени И.И. Иванова

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 О.В. Харсеева
(подпись, расшифровка подписи)

« 26 » мая 2025 г.

**Рабочая программа учебной практики
по ПМ 02. «Организация и ведение технологического процесса
производства продукции на автоматизированных технологических
линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»**

Специальность: *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*

Вид подготовки: *на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Курск -2025

Рабочая программа учебной практики составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. №341 (с изменениями и дополнениями);

- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Автор-составитель – преподаватель, Онякова Надежда Викторовна

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Протокол № 6 от 14 апреля 2025 г.

Председатель П(Ц)К



(подпись)

Л.М. Галкина

(инициалы, фамилия)



Согласовано с работодателем:
Руководитель службы персонала



Е.В. Сушкова

**Лист рассмотрения/пересмотра
рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю
«Организация и ведение технологического процесса производства
продукции на автоматизированных технологических линиях
производства пищевой продукции из мясного сырья»**

Программа одобрена на 2025 - 2026 учебный год.

Протокол № 12 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры ветеринарии и
зоотехнии.

Зав. кафедрой  /Ю.В. Стасенкова/

1 Цель практики

Цель учебной практики – комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

освоение основного вида деятельности организации и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

2 Задачи практики

Задачи учебной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта** по производству и реализации молока и молочных продуктов.

формирование **умений**:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;

- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;

- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;

- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;

- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

- 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;

- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;

- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;

- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;

- определять потребности в рабочей силе;

- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;
- учитывать рабочее время и выработку работающих;
- контролировать выполнение производственных плановых заданий;
- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: МДК 02.01 «Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

К началу прохождения учебной практики студенты должны знать: требования охраны труда; производственный контроль на предприятиях отрасли; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.

Практика проводится на 2 курсе согласно изученным разделам МДК 02.01 «Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья».

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о производстве и первичной обработке продукции животноводства.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки по:

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;

- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверки товарного оформления и хранения продукции;
- оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- определения потребности в рабочей силе;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- учета рабочего времени и выработки работающих;
- организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;
- анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разработки предложений по устранению отклонений от нормативов

Таким образом, учебная практика по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста в сфере технологии производства молока и молочной продукции.

4 Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а также приобретение умений и первоначального практического опыта.

Способ проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курский ГАУ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

Форма проведения практики – концентрированная.

5 Место и время проведения практики

Учебная практика по ПМ.02 «Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья» проводится согласно изученным разделам теоретического курса МДК 02.01 ««Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья»».

Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курский ГАУ мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства.

Время проведения практики – 4 семестр.

Продолжительность учебной практики - 1 неделя.

6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются следующие **компетенции:**

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях/ часах	Форма текущего контроля
1	2	3	4
Раздел 1.			
1 Организационный (в университете)	Рабочее совещание	1-ый день 8ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.
2 Основной	Инструктаж по технике безопасности.		
	Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.	2 день 8 ч.	-ежедневный контроль посещаемости практики;
	Контроль качества сырья, поступающего на производство мясных продуктов. - изучение нормативной документации; - проведение основных методов исследования сырья; -расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови. -расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов. - ведение лабораторных журналов.	3-4 ый день 14 ч.	- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик), - контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики), - контроль за

			ведением дневника практики и составлением отчета.
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики.	5 день 6 ч	Зачет с оценкой

7.2 Содержание практики

Раздел 1.

Организационный этап

Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, информация о сроках практики, согласование плана работы с руководителем практики от академии, беседа о необходимости соблюдения этических требований при нахождении на сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях.

Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий: соблюдение правил внутреннего распорядка посещаемых предприятий, правил техники безопасности при работе с молоком и молочной продукцией, механизмами и оборудованием; ознакомление с правилами оказания первой помощи при несчастных случаях.

Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии мяса и мясных продуктов: учебное оборудование по технологии мяса и мясных продуктов - лабораторная посуда, реактивы, преобразователь рН-метрический "Статус" лабораторный, Комбинированный электрод для измерения рН (мясо) ЭК-01, Аппарат сушильный АПС-1, Вис-козиметр "Соматос", Рефрактометр ИРФ-454, Рефрактометр ИРФ-464, Микроскоп «Микмед-1» с осветителем, Фотометр фотоэлектрический КФК-3-01

Основной этап

Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.

Изучение документации по приемке сырья. Провести учет поступающего сырья по количеству и качеству. Произвести расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней, осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья; организовывать выполнение технологических

операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

проводить подготовку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья;

проводить передачу сырья для производства продуктов питания из мясного сырья в цеха переработки;

проводить сдачу-приемку расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья;

контролировать технологический процесс производства продуктов питания из мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

рассчитывать выход отрубов при разделке свиных полутуш.

рассчитывать выход отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.

рассчитывать выход отрубов при разделке тушек кроликов

проверять соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.

уметь выбирать способы охлаждения мясного сырья.

хранить мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.

проводить текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

выбирать упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.

выбирать способы замораживания мясного сырья.

выбирать способы размораживания мясного сырья.

выбирать способы холодильной обработки продуктов убоя.

Контроль качества сырья, поступающего на производство мясных продуктов.

Наблюдение за работой приемщика-лаборанта по приемке, контролю качества мясного сырья, проведению анализов и оформлению документов: контроль технологического процесса обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

контролировать режимы обработки мякотных, мясокостных субпродуктов и субпродуктов птицы в соответствии с технологическими инструкциями;

контролировать режимы обработки мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;

Назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования для обработки мясного сырья.

Обеспечивать режим работы оборудования по обработке мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.

Технологическая документация по учёту и оценке мясной продуктивности. Анализ и разработку мероприятий по устранению брака готовой продукции.

Заключительный этап

Собеседование по итогам практики: рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*
- *Основная часть отчета.*
- *Заключение.*
- *Список использованных источников.*
- *Приложения.*

9 Технологии, используемые студентом на практике

При выполнении различных видов работ на учебной практике студенты используют как традиционные образовательные так и современные информационные технологии, позволяющие сформировать соответствующие компетенции для профессиональной деятельности.

Использование сети Интернет способствует формированию в образовательном заведении так называемой «технологии открытого обучения», помогающей создать качественно новое информационно-образовательное пространство, в котором увеличивающийся информационный поток заставляет всех участников процесса переходить от модели накопления знаний к системе овладения навыками самообразования.

10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике

Для самостоятельной работы во время учебной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- учебно-методический комплекс по ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;

- литература по соответствующей тематике;
- стенды с наглядным иллюстративным материалом;
- муляжи;
- лабораторное оборудование.

11 Формы отчетности о практике

По итогам учебной практики студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему графических материалов, подготовленных во время прохождения практики, дневник практики.

12 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по по ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

12.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик);
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики и составлением отчета.

12.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ.02 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Раздел 1 1.Рабочее совещание 2.Инструктаж по технике безопасности при посещении сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий 3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. 4. Контроль качества сырья, поступающего на производство мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - практический опыт по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства мясной продукции - умения: <ul style="list-style-type: none"> - применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; - правильно оформлять учетно-отчетную документацию; - планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; - осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; - проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; - контролировать 	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	<p>производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; - разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; - определять потребности в рабочей силе; - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве; - учитывать рабочее время и выработку работающих; - контролировать выполнение производственных плановых заданий; - разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции. <p>- компетенции</p> <p>ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07; ОК 09;</p>	
--	--	--

	ПК 1.1; ПК 1.2;	
--	--------------------	--

12.4 Критерии оценки результатов учебной практики при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ. Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт при выполнении всех видов управленческих работ.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и

первоначального практического опыта по производству и первичной обработке продукции животноводства

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по производству и первичной обработке продукции животноводства.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении

приобретенных умений и практического опыта при выполнении отдельных видов управленческих работ.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта при управлении работами по производству и первичной обработке продукции животноводства.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. 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
2. 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). 3
3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с.
4. 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)
5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2021. — 270 с.
6. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с.
7. Сидоренко И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 184 с.
8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624.— с.
9. 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. — 187с.

Дополнительная литература

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.

2. 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.

3. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 72 с.

4. 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

5. лицензионное программное обеспечение:

1. MicrosoftWindows (7/8/10) Сублицензионный договор №Tr000450551 от 09.01.2020 г.

2. MicrosoftOffice (2010/2013) Лицензия №62369950 от 04.09.2013

Нормативные документы:

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) : принят 09 октября 2013 года №68

2. ГОСТ 34159-2017 Продукты из мяса. Общие технические условия. [Электронный ресурс]: от 25 сентября 2017 N 103-п: введен впервые: дата введения 01-01-19. Стандартиформ, 2017,2018. Доступ из электронного фонда правовой и нормативно-технической документации Консорциум Кодекс.

3.ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия . [Электронный ресурс]: от 30 сентября 2014 N 70-П: введен впервые: дата введения 01-01-2016. Стандартиформ, 2016. Доступ из электронного фонда правовой и нормативно-технической документации Консорциум Кодекс.

Официальные, справочно-библиографические и периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука

2. Зоотехния
3. Автоматизация сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
6. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

14 Материально-техническое обеспечение практики

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
----------	---	---

1.	<i>Кабинет производства продукции животноводства</i> (Г-268)	Пластиковый стол лабораторный – 10 шт, керамический стол пристенный – 2 шт, пластиковый стол пристенный – 3 шт, стол для титрования – 1 шт, мойка лабораторная – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды – 1 шт, шкаф для лабораторной посуды узкий – 1 шт, шкаф для приборов – 1 шт, баня водяная – 1 шт, , весы -2 шт, лоток – 1 шт, , – 1 шт, микроскоп – 1 шт, молочное оборудование – 1 шт, , набор стеклянной посуды, посуда эмалированная , спиртовка лабораторная – 1 шт, стенды, табурет лабораторный – 20 шт, термостат – 1 шт, термостат-редуктазник ЛТР24 – 1 шт, Преобразователь рН-метрический "Статус" лабораторный, Комбинированный электрод для измерения рН (мясо) ЭК, холодильник – 1 шт, центрифуга -2 шт. <i>Переносное оборудование:</i> ноутбук с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения -1 шт, мультимедийный проектор переносной -1 шт, экран переносной -1 шт.
2.	<i>Компьютерный класс УЛК-401,</i> обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.	Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11
3.	<i>Помещение для самостоятельной работы:</i> библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).