

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.07.2025 14:15:03  
Уникальный программный идентификатор:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

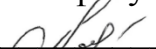
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

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

**Специальность:** *19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения*

**Вид подготовки:** *базовая, 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. №343 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ 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 Галкина Л.М.

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

Протокол №6 от 26 мая 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Л.М. Галкина  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:



Согласовано с работодателем:  
Руководитель службы персонала

 Е.В. Сушкова

**Лист рассмотрения/пересмотра  
рабочей программы учебной практики по профессиональному модулю  
«Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой  
продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обра-  
щения на рынке»**

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**: «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке», формирование практических умений и навыков анализа условий переработки и реализации: мяса и мясных продуктов, оценки качества мясной продукции.

## 2. Задачи учебной практики:

- приобретение **первоначального практического опыта**:

- мониторинга показателей входного качества поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства мясной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве, разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции и экологической безопасности. Оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции, разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов.

- формирование **умений**:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясной продукции; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; осуществлять мониторинг технологических операций производства мясных продуктов, 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 при-

чины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим, физико-химическим показателям при выполнении технологических операций производства мясной продукции; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии с регламентами; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства мясной продукции; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; соблюдать нормы экологической безопасности; применять современную научную профессиональную терминологию, правильно оформлять учетно-отчетную документацию.

### **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Для эффективного прохождения учебной практики студентам необходимо освоить такие дисциплины как: Для эффективного прохождения производственной практики (по профилю специальности) студентам необходимо освоить такие дисциплины как: ОЦ.03 Метрология и ОЦ.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности, ОЦ.02 Процессы и аппараты пищевых производств стандартизация, ОЦ.04 Автоматизация технологических процессов, ОЦ.12 Технологическое оборудование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности, МДК.02.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья, МДК.04.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.

К началу прохождения учебной практики студенты должны **знать:**

- физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на мясо; ход приемки сырья животного

происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; режимы первичной переработки мясного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутривозовского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

Практика проводится на 3 курсе согласно изученным разделам МДК 04.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.

Во время прохождения учебной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания, углубляют представление о безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки:

- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства мясной продукции в соответствии с технологическими инструкциями; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Таким образом, учебная практика по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке позволяет приобрести первоначальный опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста техника-технолога.

#### **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. "Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке». проводится согласно изученным разделам теоретического курса: ОПЦ.03 Метрология и стандартизация, ОПЦ.04 Автоматизация технологических процессов, ОПЦ.12 Технологическое оборудование предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности, МДК.02.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья, МДК.04.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции.

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 – 6 семестр.

Продолжительность учебной практики - 1 неделя (36 ч.).

#### **6 Компетенции, формируемые у студента во время практики**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

## 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
1.Организационный	Рабочее совещание	1-ый день 7,2 ч.	ежедневный контроль посещаемости практики; - контроль за ведением дневника практики
	Инструктаж по технике безопасности при посещении перерабатывающих предприятий, внутреннему распорядку, правилам работы.		
	Ознакомительная экскурсия по специализированным аудиториям по технологии и оценке качества мяса и мясных продуктов.		

2. Основной	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции.	2– ой день 7,2 ч.	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.
	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	3 – ий день 7,2 ч.	
	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции.	4-ый день 7,2 ч.	
3.Заключительный	Собеседование по итогам практики.	5-ый день 7,2 ч.	Зачет с оценкой

## 7.2 Содержание практики

### Организационный этап

*Рабочее совещание:* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему технологу.

*Инструктаж по технике безопасности, внутреннему распорядку, правилам работы:* соблюдение техники безопасности и пожарной безопасности; соблюдение правил внутреннего распорядка организации, правил поведения в экстремальных ситуациях, 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;*

*Согласование индивидуального задания на практику с руководителем практики.*

### **Основной этап**

*Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль.*

- этапы контроля качества пищевой продукции в соответствии с технологическим циклом получения конкретной пищевой продукции. Наиболее значимые точки контроля в технологическом цикле. Организация автоматического контроля на технологических линиях производства мясной продукции.

Организация контроля мясного сырья, вспомогательных компонентов, упаковочных материалов и готовой продукции; входной, операционный и приемочный контроль; органолептический контроль мясной продукции и его организация; сочетание органолептических, химических и физико-химических методов контроля сырья и готовой продукции; контроль качества сырья и готовой продукции как основа превентивной безопасности в соответствии с системой ХАССП; контроль качества продуктов питания в ходе технологического цикла переработки сырья, технологические операции с точки зрения повышенного риска контаминации.

*Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки:*

- контролировать режимы первичной переработки молочного сырья; требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; соблюдение санитарно-гигиенических норм к предприятиям мясной промышленности; виды очистки производственных сточных вод; способы очистки промышленных выбросов предприятия; правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; формы и правила ведения первичной документации; устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.

*Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья:*

- наличие нормативно-правовых актов и нормативно-технической документации, регламентирующие методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; умение проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии с регламентами; владение навыками проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками.

#### **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 университета 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. 04 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке»:
- 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 ПМ.04 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» 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.04 «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой про-

дукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке» - 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>1. Инструктаж по технике безопасности при посещении перерабатывающих предприятий, внутреннему распорядку, правилам работы.</p> <p>2. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль.</p> <p>3. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>4. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.</p>	<p><b>- практический опыт</b></p> <p>- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства мясной продукции; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому; приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; проведения органолептического, микробиологического и физико-химического анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; распределения поступающего сырья на переработку; первичной обработки сырья; проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; Наличие положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики; Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	<p>контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; регулирования температуры и времени охлаждения; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; контроля качества; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; 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 выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>- умения:</b></p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства мясной продукции; проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства мясной продукции в соответствии с регламентами, проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять</p>	
--	--	--

	<p>учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства мясной продукции.</p> <p>правильно оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p><b>- компетенции</b></p> <p>ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 9; ПК 2.1 ПК 2.2; ПК 2.3.</p>	
--	---	--

#### **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 университетом о высоком уровне освоения профессиональ-

ных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же 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, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке освоен.

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 университета о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же 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 работ.

Таким образом, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке освоен.

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 университета о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же 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, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке освоен.

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 университета о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же 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, вид профессиональной деятельности обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке не освоен.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

#### **Основная литература:**

1. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547> .— Текст : электронный.

2. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

3. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Булова Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Булова. — 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>.

2. Владимиров Н. И. Основы первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы : учебное пособие / Н. И. Владимиров, А. И. Яшкин, В. В. Горшков. — Барнаул : АГАУ, 2024. — 227 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/422108>

3. Жадаев А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.

4. Линич Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47008-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322553> .— Текст : электронный.

5. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; под редакцией О. А. Ковалева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 444 с. — ISBN 978-5-507-47083-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326147> .— Текст : электронный.

6. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свицерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162316> .— Текст : электронный.

7. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554>

8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

9. Технохимический контроль продовольственной продукции : учебное пособие / составители И. А. Байдина, Т. А. Малахова. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166514>— Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 5.

### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : [введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст]. – Текст : электронный // Интернет и право. – URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/52674/>.

2. ГОСТ 32951-2014. Межгосударственный стандарт. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия : [принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2014 г. N 70-П)]. – Текст : электронный // Интернет и право. – URL: <https://gostassistant.ru/doc/2209655c-4d10-4d9c-997b-c9b5efa2c5b0?ysclid=m1cd45uk6l250618117>.

### **Официальные, справочно-библиографические и периодические издания**

#### **Журналы:**

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Молочное и мясное скотоводство
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/>. – Текст : электронный.

2. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com> – Текст : электронный.

3. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzr.ru>. – Текст : электронный.

4. Молочное и мясное скотоводство : сайт. – URL: <http://www.skotovodstvo.com> . – Текст : электронный.

5. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su>. – Текст : электронный.

### **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm>.– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.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.	Лаборатория технологий производства продукции животноводства (Г-351)	Парты – 16 Стулья – 32 Стол – 1 Шкафы – 2 Стенды – 6 Муляжи – 4 Стенды – 6 Овоскопы – 2 Прибор «ПУДС» Инкубатор Дозатор Кормушка Ниппельная поилка Тросово-шайбовый транспортер Ноутбук с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения – 1 Мультимедийный проектор - 1
2.	<i>Компьютерный класс УЛК-401, обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.</i>	Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11
3.	<i>Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.</i>	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, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).