

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

Г.П. Малявко

«17» июня 2021 г.

ПРОГРАММА

Производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования программы бакалавриата

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Кафедра, ответственная за проведение практики:	Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
Форма обучения:	Очная, заочная
Курс: <u>3</u> Семестр: <u>6</u> (очная форма)	
Курс: <u>4</u> (зочная форма)	
Объем: <u>6</u> (зет); <u>216</u> (час)	
Продолжительность: <u>4</u> (недель)	
Вид контроля: <u>зачет с оценкой</u>	

Брянская область
2020 г.

Рабочая программа производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), составлена с учетом требований ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 и учебных планов 2020 года набора по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

А.Е. Рябичева
Е.А. Лемеш
А.Н. Гулаков

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) рассмотрена и утверждена на заседании кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
«17» июня 2021 г., протокол № 15

Заведующий кафедрой:

С.Е. Яковлева

Рабочая программа производственной практики (организационно-управленческой) согласована с методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии

«17» июня 2021 г., протокол № 9

Председатель методической комиссии '
института ветеринарной медицины и биотехнологии

В.Е. Подольников

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) одобрена на заседании Ученого совета института ветеринарной медицины и биотехнологии
«17» июня 2021 г., протокол № 14а

Директор института
ветеринарной медицины и биотехнологии

И.В. Малявко

Начальник управления качеством
образовательного процесса
и учебно-методической работы

А.В. Кубышкина

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Лист согласования программы практики.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.
 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
 3. Место практики в структуре образовательной программы.
 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах.
 5. Содержание практики.
 6. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.
 7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.
 8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.
 9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.
- Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Приложение 2. Индивидуальное задание на практику.

Приложение 3. Титульный лист отчета по практике.

Приложение 4. Дневник прохождения практики.

Приложение 5. Характеристика руководителя практики от профильной организации.

Приложение 6. Рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Производственная практика определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03- Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования.

Форма и способ проведения практики определены ОПОП ВО и учебным планом по направлению подготовки 19.03.03- Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов. Форма проведения практики – дискретная. Способ проведения – стационарная и выездная.

Место проведения производственной практики: в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (профильная организация) на основе договоров, а также структурных подразделениях ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-8 -способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.

ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Индекс компетенции	Содержание компетенции	В период прохождения производственной практики обучающиеся должны закрепить теоретический материал, приобрести практические навыки и собрать необходимую информацию, чтобы:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила.	давать объективную оценку на предмет соответствия производимой продукции требованиям нормативной и технологической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам.	оценочной методологией.
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	основные нормативные документы в области техники безопасности при эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.	своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия.	приемами обеспечения защиты персонала при возникновении экстремальных случаев при эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия.
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;	основы метрологии способов измерения, используемых в конкретной предметной области.	проводить измерения, составлять описание проводимых измерений.	методологией проведения инструментальных измерений, характерных для конкретной профессиональной области.
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и	классификацию мясопродуктов, нормы расхода мясного сырья при производстве мясопродуктов; перечень текущих информа-	находить и использовать текущую производственную информацию в управлении качеством продукции;	способностью на практике применить полученные данные по управлению качеством мясного сырья и мясопро-

	использовать их в управлении качеством продукции;	ционных ресурсов, касающихся производственной деятельности, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	обрабатывать информацию по составу мяса и мясопродукции; анализировать изменение свойств мяса и мясопродуктов под влиянием различных факторов.	дукции; методологией анализа и систематизацией текущей информации.
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, инструкций и пр.	разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, инструкции и пр.	методологией разработки нормативной и технической документации, регламентов, инструкций и пр.
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	технологический процесс и другие документы, выполняющих работ; правила эксплуатации; требования, предъявляемые к работам как по основным,	выполнять работы свойственные рабочим профессиям.	навыками производства экологически безопасных продуктов животного происхождения.
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.	технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и обязанности, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием; требования, предъявляемые к качеству выполнения работ к основным и смежным операциями и процессам.	выполнять работы по рабочим профессиям.	навыками производства продуктов животного происхождения.
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области,	современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ.	использовать современные компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых	современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов.

	пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.		расчетов.	
--	---	--	-----------	--

В период прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) входит в состав основной образовательной программы и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов и базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин на 3 курсе: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Методы научных исследований», «Электрофизические методы обработки пищевых продуктов», «Материальный учет в мясной промышленности», «Переработка кожевенного сырья» «Пищевая биотехнология», «Технохимический и микробиологический контроль в мясной промышленности».

По предшествующим дисциплинам 4-го курса: «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Общая технология мясной отрасли», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Методы исследований мяса и мясных продуктов», «Технология мясных полуфабрикатов»,

Прохождение практики обеспечит формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составляет 6 зачетных единиц или 216 часов, в том числе 4 часа контактные часы (табл. 2).

Таблица 2 - Структура производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
3	216	6
Итого	216	6

Продолжительность: 4 недели.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 3 - Содержание производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Трудоёмкость, часов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап. Прибытие обучающегося на место практики. Представление обучающегося руководителю практики от предприятия. Отметка о прибытии в дневнике практики (подтверждение статуса обучающегося). Оформление обучающегося на вакантную должность. Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка. Экскурсия по предприятию (учреждению). Знакомство с руководителями и специалистами. Определение рабочего места, распорядка дня и служебных обязанностей обучающегося. Первичный инструктаж на рабочем месте. Оценка сырьевой базы предприятия.	16	Практическая проверка
2.	Производственный этап. Практическая деятельность в цехе убой животных. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ. Изучение технологии колбасных изделий, технологии производства консервов, переработки субпродуктов и т.д. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ. Ведение дневника практики. Консультации с руководителем практики от предприятия.	140	Практическая проверка
3.	Аналитический этап. Анализ и систематизация полученной информации. Подготовка отчета по практике. Получение характеристики.	50	Практическая проверка
4.	Отчетный этап. Сдача отчета по практике, дневника и характеристики на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики от университета.	10	Письменный контроль. Устный опрос
	Итого	216	Зачет с оценкой

6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его

защитой.

Содержание практики предполагает получение студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в профильных организациях и учреждениях.

Перед началом практики проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с её целями, задачами, содержанием и организационными формами.

Студентам выдается индивидуальное задание на прохождение практики с указанием перечня работ, содержание которого определяется спецификой организации – базы практики.

В период практики обучающиеся обязаны систематически вести дневник практики (прил. 4), в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают участие в производственной и общественной жизни подразделения и организации в целом, записывают замечания по организации работы, а также предложения по ее улучшению. Записи в дневнике должны показать умение обучающегося разобраться в проблемах управления на предприятии. Дневник студент регулярно дает на просмотр руководителю практики от предприятия, который делает свои замечания, а после завершения практики подписывает его, удостоверяя печатью предприятия. После окончания практики прилагается к отчету и сдается на проверку руководителю.

Руководителем практики от выпускающей кафедры, совместно с руководителем практики от принимающей организации, осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

Результаты практики обучающиеся отражают в отчете, который должен соответствовать выданному индивидуальному заданию, быть оформлен в соответствии с методическими указаниями. К отчету прилагается дневник. Примерный объем отчета – 35-40 страниц машинописного текста, с учетом приложений, рисунков, графиков и таблиц. Отчет оформляется на стандартной бумаге (форма А4).

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Отчет по практике может иметь следующую структуру:

ВВЕДЕНИЕ

1. Общая характеристика предприятия.

1.1. Производственная структура предприятия и отдельных его подразделений с характеристиками цехов и специализированных лабораторий.

1.2 Производственная мощность предприятия, ассортимент и характеристика выпускаемой продукции. Нормативные документы на выпускаемую продукцию.

1.3. Технологический процесс производства вырабатываемой продукции.

1.4. Техничко-экономическая характеристика предприятия

2. Безопасность жизнедеятельности

2.1. Охрана труда и производственная санитария

3. Охрана окружающей среды

4. Участие в производственных процессах

Выводы

Список использованной литературы

Введение. Во введении студент обосновывает значение, состояние и пути дальнейшей интенсификации мясной отрасли страны. Ставит цель и задачи практики.

1. Общая характеристика предприятия. Студент должен предоставить информацию и проанализировать:

- организационно-производственную структуру и схему предприятия;
- перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб;
- схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб;
- требования к сырью и готовой продукции, рецептуре;
- сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов;
- методы технологического контроля;
- основные технологические стадии производства продукции;
- производственную мощность предприятия (максимальное количество продукции, которую можно выпустить в единицу времени при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия);
- мотивацию и стимулирование труда в целях активизации человеческого фактора;
- себестоимость (заводская), прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу.

Производственную мощность предприятия по всему ассортименту выпускаемой продукции представляют в таблице 1.

Таблица 1- Производственная мощность предприятия

Ассортимент продукции	Единица измерения	Производственная мощность	Объём произведенной продукции	
			Год предыдущий отчетному	Последний отчетный год
1				
2				
3				

Анализируя производственную программу предприятия, дают заключение об эффективности производственной деятельности предприятия и перспективных направлениях его развития.

2. Безопасность жизнедеятельности. Включает в себя изучение вопросов охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности. При прохождении производственной практики студентам необходимо составить для производства данной продукции перечень опасных участков работы, дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ всех служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности. По мере необходимости обосновать и разработать конкретные мероприятия по совершенствованию системы защиты работающих на данном предприятии.

Охрана труда и производственная санитария. Обратит внимание на научную организацию труда (НОТ) рабочих и инженерно-технических рабочих (ИТР). Мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, стандарты по контролю за качеством сырья и готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации).

3. Охрана окружающей среды. Заключается в полной характеристике источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции. Кроме того, студенты дают характеристику очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятий по рациональному природопользованию, существующих на данном предприятии. Устанавливают эффективность системы охраны окружающей среды и соответствие современному уровню. При необходимости разрабатывают мероприятия по ее совершенствованию.

4. Участие в производственных процессах. Прохождение производственной практики неразрывно связано с работой студентов по специальности. Осваивая рабочую профессию на производстве студент детально знакомится с работой мастера цеха. В данном разделе студенты излагают информацию о выполненной работе (с перечнем приобретенных умений и опыта профессиональной деятельности) и о работе мастера.

Выводы. Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Список использованных источников. Список использованных источников - структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при изучении теоретических аспектов раскрываемых проблем. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках, например [5], [12, с.6]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения представляют собой собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием сверху справа страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, графиками. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Оформленный и заверенный практикантом отчет о прохождении практики проверяется руководителем практики от кафедры.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются студентом перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры кормления животных и частной зоотехнии, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Защита отчетов проводится в специально отведенное время и включает:

- краткое сообщение автора (7-10 минут) об объекте исследования, результатах практики, проведенных исследованиях и конкретных предложениях по совершенствованию деятельности предприятия (учреждения) в рамках темы с использованием презентации;

- вопросы к автору отчета и ответы на них;
- отзыв руководителя.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является **зачет с оценкой**.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

Оценка **«отлично»** ставится, если:

- обучающийся логично и четко излагает свои позиции;

- обучающийся показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике;

- обучающийся демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы;

- обучающийся может привести необходимые примеры;

- на отчет дана положительная рецензия;

- соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике;

- при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

Оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется

положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере;
- обучающийся отвечает на вопросы недостаточно четко и точно;
- обучающийся допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы;
- не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом;
- иногда нарушаются нормы русского языка.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней;
- обучающийся отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно;
- обучающийся не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру;
- имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;
- не устранены недостатки и замечания.

Положительная оценка записывается руководителем практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ на титульном листе отчёта по практике, а также в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

Обучающийся, не защитивший отчёт по практике в установленный срок по неуважительной причине, а также получивший во время защиты неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Основная литература:

1. Анализ качества пищевых продуктов: уч.пособие для студентов ВУЗов/ Добромирова В.Ф., Кульнева Н.Г., Зелепукин Ю.И.– Воронеж: ВГТА, 2003.
2. Куликова В.В. Общая технология мясной отрасли / В.В. Куликова, Ю.И. Куликов, Н.П. Оботурова - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. - 432 с.
3. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
4. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.. Колос, 2009 г. - 376с.

7.2. Дополнительная литература:

1. Бабиченко, Л.В. Основы технологии пищевых производств: учебник / Л. В. Бабиченко. -3-е изд., перераб. и доп. - М. : Экономика, 2003. - 216 с.
2. Беляев В.В. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности / В.В. Беляев. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. – 288 с.
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр “Академия”, 2005. – 234 с.
4. Варваров В.В. Основы проектирования зданий пищевой промышленности: Учебное пособие / В.В. Варваров, В.К. Полянский, Е.В. Грезин; Воронеж. гос. технол. акад. - Воронеж, 2008. – 92 с.
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. М.: Минздрав России.
6. Доронин, А.Ф., Ипатов Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубин О.Г. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии. / Под ред. А.А.Кочетковой. – М.: ДеЛипринт, 2009. – 288 с. ISBN 978-5-94343-178-4
7. Иванов Г.С. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / Г.С. Иванов. – М.: Агропромиздат, 2008. – 356 с.
8. Калинина, Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие/Л.В.Калинина.-М.:Гиорд,2008.-248 с.
9. Машины и оборудование для переработки мяса. – М.: Информагро-тех, 1996. – 138 с.
10. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. – М.: Информагротех, - Ч. 1.–1995. – 96 с.
11. Никитин, В.С. Охрана труда в пищевой промышленности / В.С. Никитин, Ю.М. Бурашников, А.И. Агафонов. – М.: Колос, 2006. – 256 с.
12. Периодические издания: журналы "Все о мясе", "Мясная индустрия", "Известия вузов. Пищевая технология", "Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья" и др.
13. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. Справочник М.ВНИИ мясной промышленности. 2009. – 405 с.
14. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: Учеб.-справ. пособие. – 2-е изд / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2002. – 526 с.
15. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания.-М.:ДеЛипринт, 2008.-280с.

7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

1. Операционная система Microsoft Windows 7
2. Офисные пакеты: Microsoft Office 2007, Microsoft Office 2010, Acrobat Reader
3. Браузеры Mozilla Firefox, Internet Explorer

4. Internet Explorer

5. Электронная информационно-образовательная среда ЭИОС.

Интернет-ресурсы:

Административно-управленческий портал. Бесплатная электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии. Режим доступа: <http://www.aup.ru>

AGRIS (международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям) - <http://www.aris.ru>.

Ведущий портал о кадровом менеджменте. Режим доступа: <http://www.hrm.ru>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Компьютерная справочно-правовая система «Гарант» - <http://www.garant.ru/>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

Научная библиотека Брянского ГАУ. Режим доступа: <http://www.bgsha.com/ru/education/library>

Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа: <http://rucont.ru>

Официальная статистика. Брянск [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.bryansk.gks.ru>

Сайт Минсельхоза России - <http://www.mcx.ru>

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

Федеральный образовательный портал «Экономика, Социология, Менеджмент». Режим доступа: <http://ecsosman.edu.ru>

Электронно-библиотечной системы издательства «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

Пищевая промышленность [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В период подготовки и проведения производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов используются научно-исследовательские и научно-производственные технологии, представленные в таблице 3.

Таблица 3 - Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Этапы практики	Технологии
Подготовительный этап	<p><i>Научно-исследовательские технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановка исследовательской задачи; - разработка инструментария исследования.
Выполнение программы практики	<p><i>Научно-производственные технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>инновационные технологии</i> изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики; - <i>эффективные традиционные технологии</i> изучаемые и анализируемые практикантами в ходе практики; - <i>консультации ведущих преподавателей</i> по использованию в производстве научно-технических достижений. <p><i>Научно-исследовательские технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдения, измерения, фиксация результатов; - сбор, обработка, анализ и предварительная систематизация фактического материала; - использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий; - прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования).
Заключительный этап	<p><i>Научно-исследовательские технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - систематизация фактического материала; - обобщение полученных результатов; - формулирование выводов и предложений по программе практики и индивидуальному заданию; - консультации руководителя практики; - оформление и защита отчета о практике.

Научно-производственная технология представляет собой инновационную технологию, разработанную на основе современных достижений науки и передового опыта и используемую при производстве товаров или услуг.

Научно-исследовательская технология - это система методов, инструментов и процедур получения новых знаний об объекте и предмете исследования.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение производственной практики определяется материально-техническими возможностями принимающей организации. При этом важно, чтобы эти возможности позволяли использовать в период практики современные образовательные и научно-исследовательские технологии.

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам управления предприятием, к которым обеспечен доступ каждому обучающемуся. В библиотеке и компьютерных классах университета имеется возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к системе обучающихся. Имеется доступ к информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями.

Компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по практике.

Для прохождения производственной практики необходимо производственное оборудование и сырьевая база предприятий:

- линия технологии убоя и разделки туши свиней;
- линия технологии убоя и разделки туши крупного рогатого скота;
- линия технологии убоя и разделки туши птиц;
- линия технологии производства вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов, ливерных и кровяных колбас;
- линия технологии производства полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас;
- линия технологии производства мясных консервов;
- хозяйства-поставщики сельскохозяйственных животных и птицы на убой.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Наименование практики: производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках практики:

Код компетенции	Содержание компетенций
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между

собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования:

№ п/п	Контролируемые модули, разделы	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций		Способ контроля
			текущий контроль по практике	итоговый контроль по практике	
1	Подготовительный этап	ПК-1; ПК-12	Собеседование Проверка выполнения работы		Практическая проверка
2	Выполнение программы практики (общее задание)	ПК-2; ПК-6;	Собеседование Проверка выполнения		Практическая проверка
3	Выполнение программы практики (индивидуальное задание)	ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-10;	Собеседование Проверка выполнения		Практическая проверка
4	Заключительный этап	ПК-12; ПК-13		Защита отчета. Зачет оценкой	Письменный контроль Устный опрос

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов

Итоговый контроль по практике. Руководителем практики от выпускающей кафедры совместно с руководителем практики от принимающей организации осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен собрать и проанализировать информационно-документальный материал (в динамике за последние 3 календарных года) с целью выполнения программы практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;

- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, таблицы, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- сметы, калькуляции важнейших видов продукции;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

Основными методами получения необходимой информации являются мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения; консультации с руководителями практики от кафедры и от предприятия; работа в библиотеке; анализ, обработка и систематизация полученных данных.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет, который представляет собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрируется таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Отчет по результатам прохождения практики сдается на кафедру кормления животных и частной зоотехнии, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

Основной формой проверки и оценки отчёта по практике выступает его защита, целью которой является определение навыков у обучающегося по всестороннему обоснованию теоретического и практического материала практики и к глубокому пониманию выполненной работы.

К защите допускается обучающийся, предоставивший отчёт по практике, выполненный и оформленный в установленном порядке, имеющий характеристику руководителя практики от профильной организации и рецензию на отчет руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой,

преподаватель (преподаватели) кафедры кормления животных и частной зоотехнии, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Комиссию возглавляет председатель, отвечающий перед директором Института ветеринарной медицины и биотехнологии за организацию приема отчетов и аттестацию обучающихся по результатам прохождения производственной практики.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

«Отлично» - обучающийся логично и чётко излагает свои позиции; показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике; демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы; может привести необходимые примеры; на отчет дана положительная рецензия; соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике; при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

«Хорошо» - обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

«Удовлетворительно» - обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере; отвечает на вопросы недостаточно четко и точно; допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы; не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом; иногда нарушаются нормы русского языка.

«Неудовлетворительно» - обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней; отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно; не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру; имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ; не устранены недостатки и замечания.

Общая оценка выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и в зачетной книжке обучающегося.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной практике проводится в форме текущей и итоговой аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по производственной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов в форме зачета с оценкой.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Оценка по результатам зачета - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

БЛАНК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Брянский государственный аграрный университет»

_____ (наименование института)

Кафедра « _____ »

(наименование кафедры организации практики)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА _____ ПРАКТИКУ
 (наименование практики)

Выдано студенту(ке) _____ курса, обучающемуся (щейся) по направлению подготовки _____, направленность _____
 _____ (шифр, полное наименование) _____ (полное наименование)
 _____ (Ф.И.О.)

Руководитель практики: _____
 (ученая степень, должность, Ф.И.О. руководителя практики от университета)

Индивидуальное задание на прохождение практики

(отражаются содержание, планируемые результаты практики; основные направления работ обучающегося в процессе прохождения практики, соответствующие компетенциям, предусмотренным программой практики по соответствующим направлениям подготовки)

Начало практики: _____ 201__ года
 Окончание практики: _____ 201__ года

Задание выдал _____
 (ученая степень, должность, Ф.И.О., подпись руководителя практики от университета)

Задание принял _____
 (Ф.И.О., подпись обучающегося)

Согласовано:

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	Руководитель практики от _____ (наименование профильной организации)
_____/Ф.И.О./ (подпись)	_____/Ф.И.О./ М. П. (подпись)

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(наименование института)

Кафедра « _____ »

(наименование кафедры проведения практики)

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

(наименование практики)

Студента _____

(Ф.И.О.)

Группа _____

Направление подготовки: _____

Направленность: _____

Руководители практики
от профильной организации:

_____ / Ф.И.О. / _____
(должность) (подпись) М. П.

от университета:

_____ / Ф.И.О. / _____
(должность) (подпись)

Отчет представлен _____
(дата, № регистрации)

Допущен к защите _____
(дата, подпись)

Результаты защиты _____
(дата, подпись)

Брянская область 201__ г.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Брянский государственный аграрный университет»

Дневник прохождения практики

Студента(ки) _____ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки _____
 _____, направленность _____
 _____ (шифр, полное наименование) _____ (полное наименование)

_____ (Ф.И.О.)
 Место практики _____
 _____ (название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации _____
 _____ (Ф.И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
Согласно рабочего графика (Приложению №1 к Договору об организации и проведении практики)	Знакомство с организацией, изучение документов и специфики работы организации	1. Ознакомился с принципами работы организации (предприятия). Узнал об обязанностях сотрудников. 2. Изучил рабочие, технические и правоустанавливающие документы организации и т. д.
.....		
	Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики	

Начало практики: _____ 201__ года

Окончание практики: _____ 201__ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации _____ / _____
 М. П. (подпись) (Ф.И.О.)

- руководитель практики от университета _____ / _____
 _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения
 _____ практики

(наименование практики)

Ф.И.О обучающегося _____

Сроки проведения практики _____

В характеристике практиканта должны быть отражены сведения о его навыках и умениях, уровне его профессиональной подготовки, об уровне освоения компетенций, объеме и качестве выполненных им поручений за период прохождения практики или НИР в соответствии с программой практики.

Вывод: _____

Руководитель практики от профильной организации _____ / _____
 (подпись) (Ф.И.О.)

Дата

М. П.

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ РЕЦЕНЗИИ НА ОТЧЕТ

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(наименование института)

Кафедра «_____»

(наименование кафедры организации практики)

РЕЦЕНЗИЯ

на отчёт по _____ практике

(наименование практики)

Студента _____ курса, группы _____ направления подготовки _____,

(шифр, наименование)

направленность _____, форма обучения: очная/ очно-заочная/ заочная

(наименование)

(Ф.И.О. студента)

Положительные стороны: _____

Недостатки, включая стиль и грамотность написания, соответствие программе практики и индивидуальному заданию _____

Предполагаемая оценка отчета: _____

Руководитель практики от университета

_____/_____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Дата