

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (преддипломная)

Специальность (профессия)
среднего профессионального образования: 19.02.08

Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2020

Программа производственной практики разработана на основе с Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, приказ Министерства образования и науки РФ № 379 от 22.04.2014 г., зарегистрировано в Минюсте России 31.07.2014 г. № 33389

Разработчик:
канд. с.-х. наук, доцент кафедры
товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО
«Воронежский ГАУ»



Глинкина
И.М.

Программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии
(протокол № 9 от 23 июня 2020 года)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО _____



Каширина Н.А.

Рецензент: советник отдела развития животноводства, департамента аграрной политики
Воронежской области, к.с.-х. н. Ларин О. В.

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 - 1.1. Область применения программы производственной практики
 - 1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам
 - 1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП
 - 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
 - 1.5. Место прохождения производственной практики
 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 - 4.1. Требования к проведению производственной практики
 - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение
 - 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса
 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 6. Аттестация по итогам производственной практики
- Приложение 1
Приложение 2
Приложение 3

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики (преддипломной) является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка).

Производственная практика (преддипломная) представляет собой вид профессиональной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и умений в рамках профессиональных модулей в части освоения следующих видов профессиональной деятельности, и соответствующих им профессиональных компетенций:

ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

МДК.01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.

МДК. 01.02 Основы мясного животноводства и птицеводства.

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецефа.

ПМ.02 Обработка продуктов убоя.

МДК.02.01 Технология обработки продуктов убоя.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

МДК.03.01 Технология производства колбасных изделий

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

МДК.03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

МДК.03.03 Технология производства мясных консервов и концентратов
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

МДК.05.01 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Обучающийся, освоивший ППССЗ СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
2. Обработка продуктов убоя.
3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
4. Организация работы структурного подразделения.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и имеет своей **целью** обобщение и совершенствование знаний и практических умений, навыков по специальности, проверку возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, приобретения навыков организаторской работы по избранной специальности.

Задачи преддипломной практики заключаются в следующем:

- ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия, учреждения;
- ознакомление и овладение практическими навыками технология мяса и мясных продуктов;
- закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений по основным видам профессиональной деятельности, входящим в программу практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (преддипломной) должен:

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания, технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов.

знать:

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.02 Обработка продуктов убоя, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования.

уметь:

- вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя;
- проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

знать:

- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя;
- режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве копченых изделий и полуфабрикатов;
- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов
- ведения процессов выработки колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов;
- производить контроль качества готовой продукции;
- выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья;
- выполнять технологические расчеты необходимо оборудования;
- осуществлять контроль качества готовой продукции;
- устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- проводить процесс по устранению брака;
- контролировать режимы работы технологического оборудования.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов;
- требования действующих стандартов к качеству копченых изделий и полуфабрикатов;

- режимы технологических процессов производства копчёных изделий и полуфабрикатов;
 - изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
 - причины возникновения брака;
 - методику технологических расчётов производства копчёных изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству копчёных изделий и полуфабрикатов
- требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.04 Организация работы структурного подразделения, обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции;
- планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.

знать:

- закономерности в сельском хозяйстве, их проявления в организации сельскохозяйственного производства;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;
- методику бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные элементы использования и формирования ресурсов предприятия.

В результате освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- эксплуатации технологического оборудования;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- выполнять технологические расчеты по производству полуфабрикатов из мяса птицы;

- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования действующих стандартов к качеству полуфабрикатов из мяса птицы;
- режимы технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- изменения составных частей мяса птицы, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака;
- методику технологических расчетов производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству полуфабрикатов из мяса птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности производства.

1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика (преддипломная) проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения профессиональных модулей «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов», «ПМ.02 Обработка продуктов убоя», «ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов», «ПМ.04 Организация работы структурного подразделения». «ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Таким образом, данная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики (преддипломной) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов составляет 144 часа (4 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и графиком учебного процесса.

ПДП Производственная практика (преддипломная) реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 8 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.5. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится, в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики (преддипломной) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов», «ПМ.02 Обработка продуктов убоя», «ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов», «ПМ.04 Организация работы структурного подразделения», «ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения (компетенции)
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен:

приобрести практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- контроля качества сырья и вспомогательных материалов;
- обработки продуктов убоя;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов;
- организовывать и контролировать все стадии технологического производства продуктов убоя;
- выполнять технологические расчеты по производству продуктов убоя;
- выявлять брак продукции; определять и устранять причины брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и контролировать режимы работы оборудования;
- обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить продукцию к реализации;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:
- подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов:
- подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;
- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;
- разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств;
- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции;
- планировать развитие отраслей растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Ознакомление с предприятием	12/0,3	Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на предприятии. Ознакомление с базой исследования: изучение основных направлений деятельности базы исследования, ознакомление с природно-экономической характеристикой базы исследования, ознакомление с организационно-управленческой структурой базы исследования. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества.
2	Основной (рабочий) этап соответствует содержанию программы практики	108/3	Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах. Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы.

		<p>Проведение убоя кроликов. Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования. Овладение методами контроль качества продуктов убоя; оформление документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции; составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; контроль технологических процессов обработки продуктов убоя; определение показателей качества и безопасности продуктов убоя. Выполнение работ: - организация теххимического и микробиологического контроля на предприятии; - изучение морфологического строения субпродуктов; - оборудование, используемое для обработки продуктов убоя в соответствии с ассортиментом, технические характеристики оборудования; - особенности технологических процессов и контроль обработки продуктов убоя; - организация санитарной обработки оборудования. При прохождении производственной практики обучающиеся знакомятся с: - ведением производственных процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - условиями хранения колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - машинно-аппаратурным оформлением и эффективной работой оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - мойкой и контролем санитарного состояния оборудования; - основами организации теххимического контроля при производстве колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; - требованиями нормативной и технологической документации по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>
--	--	--

			<p>Обучающиеся приобретают умения и навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов; - выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов. <p>Методика планирования развития скотоводства: продуктивности, плана случек и поступления приплода, оборота стада, живых весов, производства продукции.</p> <p>Определение потребности в кормах.</p> <p>Разработка зеленого конвейера</p> <p>Методика планирования численности работников и фонда оплаты труда в основных отраслях производства.</p> <p>Методика исчисления себестоимости продукции животноводства</p> <p>Разработка бизнес-плана переработки продукции животноводства.</p> <p>Участие в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции; - оформлении документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции; - в составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции; - контроле технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы; - определении показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции. <p>Выполнение работы в соответствии с индивидуальным заданием:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация технохимического и микробиологического контроля на предприятии; - изучение рецептур и норм расхода сырья; - оборудование, используемое для производства продукции в соответствии с ассортиментом, технические характеристики оборудования; - особенности технологических процессов и контроль производства полуфабрикатов из мяса птицы; - организация санитарной обработки оборудования.
3	Обработка и анализ полученной информации	12/0,3	В зависимости от специфики темы выпускной квалификационной работы
4	Оформление дневника и отчета преддипломной практики	12/0,3	Заполнение дневника и написание отчета о прохождении практики с приложениями
Итого:		144/4	
в т.ч. практическая подготовка		108/3	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к проведению производственной практики

Производственная практика проводится в течение 4 календарных недель в объеме 144 часа, следовательно, продолжительность одной рабочей недели составляет 36 часов (6 часов в день при 6 дневной рабочей недели).

Прибыв к месту прохождения практики, обучающийся в обязательном порядке проходит инструктаж по технике безопасности, в котором отражаются специальные требования применительно к месту прохождения практики.

Перед началом практики обучающийся должен успешно освоить теоретическую часть дисциплин профессиональных модулей и иметь первоначальные умения и навыки, которые позволят успешно закрепить и развить практический опыт.

Обязанности руководителя практики от образовательной организации и организации места прохождения практики определяются согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<p>Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p> <p>Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ" 05.06.16 г. - 05.06.21 г.</p> <p>Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и МИРАТОРГ ООО "Брянская мясная компания" 2016-2021 гг.</p> <p>Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Управляющая компания "ДОН-АГРО" 2.01.2017 г. – б/с</p> <p>Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Тамбовский бекон" 06.01.2017 г. – 06.01.2022 г.</p> <p>Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве №1 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» 8.04.2016 г. – 8.04.2021 г.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а</p> <p>347830, Ростовская обл., Каменский р-н, х. Старая Станица, ул. Лебединая, д. 3</p> <p>242221, Брянская обл., Трубчевский р-н, п. Прогресс, ул. Белгородская, д. 2</p> <p>396650, Воронежская обл., г. Россошь, ул. Пролетарская, д. 75, оф. 5</p> <p>393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, д. 28а</p> <p>142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб. 2</p>

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

Асминкина Т.Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Гуринович Г.В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Гуринович Г. В., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2019 - 302 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Гуринович Г.В. Технология обработки продуктов убоя [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гуринович Г. В., Мышалева О. М., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 185 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Гуринович Г.В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. пособие / Г. В. Гуринович - Москва: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]

Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.; Под общей ред. заслуженного деятеля науки РФ, профессора В.М. Позняковского - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 316 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Постников, С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [электронный ресурс]: учебное пособие / С. И. Постников - Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016 - 106 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Ахметов Р. Г. Основы экономики организации агропромышленного комплекса [электронный ресурс]: Учебник Для СПО / под общ. ред. Ахметова Р.Г. - Москва: Издательство Юрайт, 2020 - 431 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

Воробьева И. П. Экономика и организация производства [электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Воробьева И. П., Селевич О. С. - Москва: Издательство Юрайт, 2020 - 191 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

Шкурко В. Е. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / В. Е. Шкурко, Н. Ю. Никитина, А. В. Гребенкина; ред. А. В. Гребенкина - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019 - 170 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Дополнительные источники:

Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Шарафутдинов Г. С., Сибатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шувариков А. С., Аскарлов Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 624 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Асминкина Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021 - 166 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Канашевич А. В. ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий» [Электронный ресурс]: конспект лекций / Канашевич А. В. - Кемерово: КемГУ, 2018 - 129 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Коваленко Н. Я. Экономика сельского хозяйства [электронный ресурс]: Учебник Для СПО / под ред. Коваленко Н.Я. - Москва: Издательство Юрайт, 2019 - 406 [ЭИ] [ЭБС Юрайт]

Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для среднего профессионального

образования / А. А. Курочкин. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. -(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-10346-5. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/456583>.

Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/123681> (дата обращения: 02.04.2020)

Методические издания:

1. Методические указания для самостоятельной работы по преддипломной практике для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [авт.-сост. : Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, И. М. Глинкина, Н. А. Каширина, И. Н. Пономарева, Е. А. Стебенева, Е. М. Шаталова, С. А. Шеламова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 810 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2018 .— Заглавие с титульного экрана .— Свободный доступ из интрасети ВГАУ .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— [URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m147069.pdf](http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m147069.pdf)

2. Производственная (преддипломная) практика [Электронный ресурс] : методические указания по организации и проведению производственной (преддипломной) практики для направления среднее профессиональное образование 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. И. М. Глинкина] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 516 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <URL:<http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m155235.pdf>>.

Периодические издания:

1. Вестник ВГАУ
2. СФЕРА: Мясная промышленность / ООО Издательский дом СФЕРА – Санкт-Петербург, 2012 -
3. Мясная индустрия/ ООО Редакция журнала «Мясная индустрия» - Москва,1993 -
4. Мясные технологии/ ООО «Отраслевые ведомости» - Москва, 2003 –
5. АПК: экономика, управление. – Москва, 1921 -
6. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – Москва, 1926 –

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ ([http:// library.vsau.ru/](http://library.vsau.ru/))

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018

	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Рукопт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДУ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022

	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана- Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 -.21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 -

		31.12.2022
	9. Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10. Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11. Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12. Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13. Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14. Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1. Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2. Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3. Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4. Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5. Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6. Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7. Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8. Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	9. Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: специалисты, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Профессорско-преподавательский состав – с опытом работы на производстве, в организациях соответствующей профессиональной сферы. Организуют производственную практику и осуществляют контроль от образовательного учреждения преподаватели междисциплинарных курсов, а также преподаватели общих профессиональных и специальных дисциплин.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики (преддипломной) обучающиеся обязаны вести документацию, которая является обязательной для прохождения аттестации по практике:

1. Дневник практики.
2. Отчет.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Приёмка всех видов скота, птицы, кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья.</p> <p>Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством.</p> <p>Распределение поступившего скота на скотобазах.</p> <p>Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы.</p> <p>Проведение убоя кроликов.</p> <p>Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья.</p> <p>Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.</p> <p>Вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя.</p> <p>Проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них.</p> <p>Проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</p> <p>Контролировать эффективное</p>	<p>Отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет</p>

использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.

Осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.

Производить контроль качества готовых копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.

Выполнять технологические расчеты основного и вспомогательного сырья для производства копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.

Выполнять технологические расчеты необходимого оборудования для производства копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.

Осуществлять контроль качества готовой продукции: копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.

Устанавливать причины брака, допущенного в производственном процессе копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов, проводить процесс по устранению брака.

Контролировать режимы работы технологического оборудования при производстве копчёных изделий и полуфабрикатов, мясных консервов и концентратов.

Обрабатывать материалы плановой, учетной, отчетной документации.

Проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции;

Разрабатывать бизнес-планы для перерабатывающих производств.

Давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции.

Планировать развитие отраслей

<p>растениеводства, животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции на перспективу, оценивать и выбирать наиболее перспективные варианты.</p>	
<p>В результате прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки скота, птицы и кроликов; - первичной переработки скота, птицы и кроликов; - размещения мяса в камерах холодильника; - эксплуатации и технического обслуживания, технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; - обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера; - ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; - производства колбасных изделий; - производства копченых изделий и полуфабрикатов; - эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха; - планирования работы структурного подразделения; - оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятия управленческих решений. 	<p>Выполнение индивидуального задания, отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет</p>

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - аргументировано обосновывать выбор своей профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за работой обучающихся; - контроль выполнения индивидуальных заданий; - дневник практики; - отчет практики; - защита отчета; - дифференцированный зачет
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации обработки продуктов 	

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	убоя. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по обработке продуктов убоя.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для обработки продуктов убоя.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки продуктов убоя.	
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота,	Приёмка всех видов скота, птицы,	- контроль за работой обучающихся;

птицы и кроликов.	кроликов. Взвешивание скота. Контроль приемки сырья. Выбор технологий переработки сырья в соответствии с его качеством. Распределение поступившего скота на скотобазах.	- контроль выполнения индивидуальных заданий; - отчет практики; - защита отчета; - дифференцированный зачет
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы. Проведение убоя кроликов.	
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.	
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, выбор схем организации рабочих мест для первичной переработки сырья в соответствии с требованиями безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Контроль процессов первичной переработки сырья. Точность проведения расчетов по подбору оборудования для первичной переработки сырья. Контроль эксплуатации и эффективного использования технологического оборудования.	
ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Владение методами и способами: - оценки, контроля качества и безопасности сырья, обработки субпродуктов органолептическими и физикохимическими способами; - оценки и контроля качества обработки кишок органолептическими и физикохимическими способами; - организации контроля качества и безопасности эндокринно-ферментного сырья и полуфабрикатов органолептическими и физикохимическими способами; - оценки и контроля качества обработки всех видов шкур, щетины и волоса; - оценки и контроля качества жирсырья и пищевых топленых жиров;	

	<ul style="list-style-type: none"> - оценки и контроля качества сырья для производства кормовой муки и кормового жира; - оценки и контроля качества сырья для производства кровепродуктов.
<p>ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление и выполнение технологических схем обработки мякотных субпродуктов; - составление и выполнение технологических схем обработки мясокостных субпродуктов; - составление и выполнение технологических схем обработки слизистых субпродуктов; - составление и выполнение технологических схем обработки шерстных субпродуктов; - составление и выполнение технологических схем обработки соленых тонких кишок; - составление и выполнение технологических схем обработки соленых толстых кишок; - составление и выполнение технологических схем обработки сухих пузырей; - планирование и выполнение технологического процесса сбора, обработки и консервирования эндокринного сырья; - планирование и выполнение технологического процесса сбора, обработки и консервирования ферментного сырья; - составление и выполнение технологических схем производства пищевого топленого жира из мягкого жира-сырца; - составление и выполнение технологических схем производства пищевого топленого жира из твердого жирсырья; - составление и выполнение технологических схем обработки шкур КРС; - составление и выполнение технологических схем обработки свиных шкур; - составление и выполнение технологических схем обработки шкур МРС;

	<ul style="list-style-type: none">- составление и выполнение технологических схем обработки щетины и волоса;- составление и выполнение технологических схем производства кормовой муки;- составление и выполнение технологических схем производства кормового жира с учетом особенности организации работы цеха технических фабрикатов;- условия сбора крови на пищевые, медицинские и технические цели;- использование нормативно-технической документации соответствующих производств и методик расчета сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции для всех цехов
--	--

<p>ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для обработки всех групп субпродуктов, в том числе в условиях реального производства; - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для обработки кишечных комплектов крупного и мелкого рогатого скота и свиней, в том числе в условиях реального производства; - подбор производственного инвентаря, инструментов для обработки эндокринно-ферментного сырья; - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для обработки шкур КРС, МРС и свиней, в том числе в условиях реального производства; - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для производства пищевых топленых жиров, в том числе в условиях реального производства; - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для производства кормовой муки и кормового жира, в том числе в условиях реального производства; - подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для сбора и обработки крови от всех видов скота, в том числе в условиях реального производства; - выполнение расчетов оборудования; - знание устройства, принципа действия и правил безопасного обслуживания оборудования соответствующих производств
<p>ПК 3.1 Контролировать качество сырья,</p>	<p>Владение методами и способами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки рабочего места

<p>вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>согласно правилам техники безопасности и технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены при приемке сырья и фабриката; - обоснованного выбора производственного инвентаря, инструментов и оборудования - грамотность проведения отбора проб с последующим их документальным оформлением - полнота и грамотность при проведении методов качественной оценки; - четкое и правильное обоснование соответствия или несоответствия сырья и фабриката соответствующим нормативно-техническим документам (ГОСТ, ОСТ, и т.д.)
<p>ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования; - строгое соблюдение контролируемых параметров технологического процесса; - своевременное корректирование режимов технологического процесса; - грамотное ведение технологических расчетов; - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса
<p>ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места согласно правилам техники безопасности и технологического процесса; - строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены; - обоснованный выбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования - строгое соблюдение

	<p>контролируемых параметров технологического процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременное корректирование режимов технологического процесса - грамотное ведение технологических расчетов - строгое соблюдение требований техники безопасности при проведении технологического процесса
<p>ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен объяснить устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования для производства колбасных изделий; - грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря; - четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности
<p>ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность планирования основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации; - грамотный выбор наиболее эффективных плановых показателей.
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор составления рациональных планов работы исполнителей, - демонстрация навыков планирования работ в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - правильность оформления планов работы по установленной форме; - выбор эффективной мотивации труда исполнителей.
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное изложение стандартных профессиональных задач с соблюдением необходимых правил и норм при организации работы ;

	<ul style="list-style-type: none"> - рациональный выбор способов и методов организации труда исполнителей; - демонстрация правильной последовательности выполнения действий по организации выполнения работ исполнителями.
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование организации работы коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - демонстрация навыков определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями; - грамотная оценка результата труда в соответствии с разработанными критериями
ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления утвержденной документации в соответствии с нормативными требованиями.

6. Аттестация по итогам производственной практики

Целью оценки по производственной (преддипломной) практике является оценка освоения практического опыта и формирование профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

Оценивание производственной (преддипломной) практики производится на основании:

- сведений, отраженных в дневнике по практике;
- проверки отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием;
- данных аттестационного листа по производственной практике с отражением уровня освоения ПК;
- данных характеристики профессиональной деятельности студента с места прохождения практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, с отражением уровня освоения ОК.

Контроль и оценка качества освоения обучающимися практического опыта проводится на основании накопительной системы оценивания. Итоговая оценка ставится по 5-бальной системе.

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта предусматривает:

- *текущий контроль*: **2-5 баллов** оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основании программы ПМ; конкретное отражение данных сведений – в дневнике практиканта;

- *промежуточную аттестацию*: **2-5 баллов** оценивается оформление и защита дневника/отчета по производственной практике.

Итогом прохождения производственной (преддипломной) практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-ти бальной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Критерии оценки:

Шкала	Критерий
«5» отлично	обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПК, ОК продемонстрированы на высоком уровне;
«4» хорошо	обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с достаточным качеством в соответствии с полученным заданием, все умения в общем освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания учебной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует хороший уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием, допустимы незначительные замечания, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПК, ОК продемонстрированы на хорошем уровне;
«3» удовлетворительно	обучающимся не все виды работ по полученному заданию выполнены в полном объеме, уровень качества выполненных работ минимальный; не все умения освоены, продемонстрирован практический опыт с недостатками; дневник отражает текущую работу и характеризует минимальный, но достаточный уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с допустимыми замечаниями, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями, есть допустимые недочеты; ПК, ОК продемонстрированы на минимально необходимом уровне;
«2» неудовлетворительно	обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания учебной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их низкий уровень, не соответствует минимально необходимому.

4 Рекомендация к разряду по рабочей профессии:

Руководитель практики
от Университета

_____ *подпись, дата*

_____ *Ф.И.О., должность*

С результатами прохождения
практики ознакомлен:

_____ *подпись, дата*

_____ *Ф.И.О, обучающегося*

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Выдан _____
обучающемуся на ____ курсе по специальности среднего профессионального образования

_____ (код и наименование специальности)
прошедшему производственную практику (преддипломную)

в организации _____

_____ (наименование организации)
Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

За время практики выполнены виды работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Оценка (по пятибалльной шкале) качества выполнения работ	Ф.И.О, должность и подпись руководителя практики от организации

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (преддипломной)

В ходе производственной практики (преддипломной) обучающийся

1. Приобрел практический опыт:

--

2. Овладел следующими профессиональными компетенциями

--

3. Овладел следующими общими компетенциями:

--

Итоговая оценка по практике _____

Дата _____ 20__ г.

Руководитель практики от Университета _____
подпись должность Ф.И.О.

С результатами прохождения практики ознакомлен:

_____ Ф.И.О. обучающегося

_____ подпись

Отчет

о прохождении ПДП Производственной практики (преддипломной)
 обучающегося _____

фамилия, имя, отчество

_____ курса _____ группы

Сроки прохождения практики:

с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

в объеме _____ час.

Место прохождения практики _____

наименование организации

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики (на основании дневника практики)	1 Усвоенные знания 2 Освоенные умения 3 Приобретенный опыт

Итоговая оценка _____

Дата _____

С результатами прохождения
 практики ознакомлен:

подпись, дата




Ф.И.О., должность

Руководитель практики
 от Университета

подпись, дата

Ф.И.О., должность

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п. 3 п. 4</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы виды работ, ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 4</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p align="center">нет</p>