

**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 птицецеха.

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 птицецеха.

### **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 птицецефа.
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 уоя 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 уоя; 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 уоя; определение показателей качества и безопасности продуктов уоя.  Выполнение работ:  -организация технохимического и микробиологического контроля на предприятии;  - изучение морфологического строения субпродуктов;  - оборудование, используемое для обработки продуктов уоя в соответствии с ассортиментом, технические характеристики оборудования;  - особенности технологических процессов и контроль обработки продуктов уоя;  - 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 технохимического 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"> <li>- осуществления входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство копчёных изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- выполнение основных технологических расчетов при производстве копченых изделий и полуфабрикатов.</li> </ul> <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"> <li>- организации приемки сырья, входном контроле качества сырья и контроле качества готовой продукции;</li> <li>- оформлении документов при приемке сырья и выпуске готовой продукции;</li> <li>- в составлении отчетов при приемке сырья, отчетов по движению сырья и готовой продукции;</li> <li>- контроле технологических процессов производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- определении показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции.</li> </ul> <p>Выполнение работы в соответствии с индивидуальным заданием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технохимического и микробиологического контроля на предприятии;</li> <li>- изучение рецептур и норм расхода сырья;</li> <li>- оборудование, используемое для производства продукции в соответствии с ассортиментом, технические характеристики оборудования;</li> <li>- особенности технологических процессов и контроль производства полуфабрикатов из мяса птицы;</li> <li>- организация санитарной обработки оборудования.</li> </ul>
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
Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ" 05.06.16 г. - 05.06.21 г.	347830, Ростовская обл., Каменский р-н, х. Старая Станица, ул. Лебединая, д. 3
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и МИРАТОРГ ООО "Брянская мясная компания" 2016-2021 гг.	242221, Брянская обл., Трубчевский р-н, п. Прогресс, ул. Белгородская, д. 2
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Управляющая компания "ДОН-АГРО" 2.01.2017 г. – б/с	396650, Воронежская обл., г. Россошь, ул. Пролетарская, д.75, оф. 5
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Тамбовский бекон" 06.01.2017 г. – 06.01.2022 г.	393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, д. 28а
Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве №1 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» 8.04.2016 г. – 8.04.2021 г.	142931, Московская область, город Кашира, деревня Топканово, улица Черкизовская (Мясопереработка Тер.), дом 1, помещение 1, каб. 2

### 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<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"> <li>- приемки скота, птицы и кроликов;</li> <li>- первичной переработки скота, птицы и кроликов;</li> <li>- размещения мяса в камерах холодильника;</li> <li>- эксплуатации и технического обслуживания, технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;</li> <li>- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</li> <li>- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</li> <li>- производства колбасных изделий;</li> <li>- производства копченых изделий и полуфабрикатов;</li> <li>- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;</li> <li>- планирования работы структурного подразделения;</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul>	<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
<b>Общие компетенции</b>		
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности.</li> <li>- аргументировано обосновывать выбор своей профессии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за работой обучающихся;</li> <li>- контроль выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- дневник практики;</li> <li>- отчет практики;</li> <li>- защита отчета;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации обработки продуктов</li> </ul>	

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	убоя. - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.
<b>ОК 3.</b> 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.
<b>ОК 4.</b> 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.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для обработки продуктов убоя.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
<b>ОК 7.</b> 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.
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов обработки продуктов убоя.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 1.1.</b> 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
<b>ПК 1.2.</b> Производить убой скота, птицы и кроликов.	Проведение убоя скота. Проведение убоя птицы. Проведение убоя кроликов.	
<b>ПК 1.3.</b> Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.	
<b>ПК 1.4.</b> 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.	
<b>ПК 2.1</b> 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"> <li>- оценки и контроля качества сырья для производства кормовой муки и кормового жира;</li> <li>- оценки и контроля качества сырья для производства кровепродуктов.</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2</b> Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки мякотных субпродуктов;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки мясокостных субпродуктов;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки слизистых субпродуктов;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки шерстных субпродуктов;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки соленых тонких кишок;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки соленых толстых кишок;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки сухих пузырей;</li> <li>- планирование и выполнение технологического процесса сбора, обработки и консервирования эндокринного сырья;</li> <li>- планирование и выполнение технологического процесса сбора, обработки и консервирования ферментного сырья;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем производства пищевого топленого жира из мягкого жира-сырца;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем производства пищевого топленого жира из твердого жирсырья;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки шкур КРС;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки свиных шкур;</li> <li>- составление и выполнение технологических схем обработки шкур МРС;</li> </ul>

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

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

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

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

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

## **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:**

<b>Шкала</b>	<b>Критерий</b>
<b>«5» отлично</b>	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;
<b>«4» хорошо</b>	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;
<b>«3» удовлетворительно</b>	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;
<b>«2» неудовлетворительно</b>	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*





**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>нет</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №7 от 17.06.2024 г.</p>	<p>На 2024-2025 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года</p>	<p>нет</p>