

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Елена Александровна
Должность: Декан
Дата подписания: 2024 16:54:58
Уникальный идентификатор документа:
d9ba9a2f-d507-b4af-042f-b478ab03



Дмитровский
федерального государственного бюджетного образовательного

Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Кафедра технологии продуктов питания и холодильной техники (ТППиХТ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
к учебной (ознакомительной) практике

для обучающихся по направлению
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Автор:

Доцент кафедры ТППиХТ Ибрагимова И. Е.

Рецензент: профессор кафедры ТППиХТ Ковалев О. П.

Ибрагимова И. Е. Методические указания к учебной (ознакомительной) практике// Для обучающихся очной и заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрги.рф>

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры Технологии продуктов питания и холодильной техники, протокол № 1 от 10 февраля 2023 г.

© Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Методические указания к прохождению учебной (ознакомительной) практики предназначены для обучающихся 1 курса очной формы обучения, 2 курса заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат).

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ (УЧЕБНОЙ) ПРАКТИКИ

Местом прохождения практики является кафедра технологии продуктов питания и холодильной техники ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ».

Целью учебной (ознакомительной) практики является закрепление знаний и умений, полученных в ходе изучения дисциплин «Введение в профессию» и «Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы», а также приобретение навыков работы с нормативной и технической документацией и специализированными источниками информации для решения поставленных профессиональных задач.

Планируемые формы работы (разделы практики), внесенные в рабочий график:

1. Ознакомление с порядком прохождения практики. Вводный инструктаж.
2. Выполнение заданий по работе с нормативной и технической документацией, должностными инструкциями технолога пищевого производства.
3. Составление характеристики рыбного сырья (по индивидуальному заданию). Изучение инструкций по первичной обработке рыбного сырья.
4. Составление характеристики мясного сырья (по индивидуальному заданию). Изучение инструкций по первичной обработке мясного сырья.
5. Изучение ассортимента продукции из мясного и рыбного сырья.
6. Оформление, подготовка к защите и защита отчета по практике.

Индивидуальное задание по практике выполняется по вариантам. В случае, если обучающийся ведет трудовую деятельность на профильном предприятии, основным видом деятельности которого является переработка мясного или рыбного сырья, задание может быть скорректировано с учетом специфики объектов производства, по индивидуальному запросу обучающегося.

Работа над оформлением отчета должна вестись планомерно в течение всего срока практики, по мере выполнения разделов практики и накопления информации.

При оформлении отчета по практике следует использовать соответствующие методические рекомендации (нормоконтроль), которые утверждены кафедрой и являются едиными на протяжении всего срока обучения для оформления всех видов учебных работ (отчеты, курсовые работы, выпускная квалификационная работа). Наличие большого количества малозначительных нарушений правил оформления является основанием для снижения оценки, а полное несоблюдение правил оформления – основанием для отправки отчета на доработку.

Особое внимание рекомендуется уделять культуре оформления списка источников информации.

Защита отчета по практике проводится в последний день срока практики.

Итогом промежуточной аттестации по учебной (ознакомительной) практике является зачет с оценкой.

1 РАБОТА С НОРМАТИВНОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ТЕХНОЛОГА ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

При выполнении данного раздела обучающийся выполняет работу с нормативной и технической документацией общепрофессионального характера.

Обязательному рассмотрению подлежат:

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29 (с изменениями и дополнениями);
- Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Приказы Минтруда РФ от 4 декабря 2020 г. N 858н «Об утверждении правил по охране труда при добыче (вылове), переработке водных биоресурсов и производстве отдельных видов продукции из водных биоресурсов» и от 07.12.2020

№ 866Н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции»;

- Профессиональные стандарты.

Задание №1-1. Изучение и применение основных положений Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Изучите содержание Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29 (с изменениями и дополнениями). Дайте определение следующим понятиям: пищевые продукты, продукты детского питания, продукты диетического питания, продовольственное сырье, пищевые добавки, безопасность пищевой продукции, качество пищевых продуктов, фальсифицированные пищевые продукты, идентификация пищевых продуктов. Ответы представить в виде таблицы.

Таблица 1 – Результаты изучения содержания ФЗ №29

Содержание вопроса	Ответ на вопрос (цитата из ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»)	Обоснование (номер главы и статьи ФЗ)

Продолжите заполнение таблицы, отвечая на вопросы:

1. Какие пищевые продукты могут находиться в обороте, а какие нет?
2. Какие меры позволяют обеспечивать качество и безопасность пищевых продуктов?
3. В каких документах устанавливаются обязательные требования к пищевым продуктам?
4. Кто осуществляет государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов?
5. Какие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов должен соблюдать изготовитель при производстве?
6. Какое сырье может быть использовано для изготовления пищевых продуктов?

7. В каком случае допускается использовать продовольственное сырье животного происхождения?

8. Какие требования устанавливаются к расфасовке, упаковке и маркировке пищевых продуктов?

9. Какие требования устанавливаются к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их хранении и перевозках?

10. Каким образом должен осуществляться производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов?

11. Какие требования предъявляются к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению пищевых продуктов?

12. Какие действия необходимо предпринять при выявлении некачественной и опасной продукции?

13. Какую ответственность несут изготовители за нарушение требований данного закона?

Задание №1-2. Изучение и применение основных положений ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Изучите содержание ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Дайте ответы на вопросы:

1. Для чего разработан и применяется ТР ТС 021/2011?

2. Что является объектами, попадающими в сферу действия требований ТР ТС 021/2011?

3. Какие объекты относятся к пищевой продукции, но при этом не попадают в зону действия ТР ТС 021/2011?

4. Какие атрибуты маркировки показывают, что пищевая продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011?

5. Какие требования к безопасности пищевых продуктов установлены ТР ТС 021/2011? Сравните их с требованиями ФЗ №29.

6. Какое переработанное (пищевое) сырье животного происхождения допускается в производство согласно ТР ТС 021/2011?

7. В каком случае не допускается использовать переработанное (пищевое) сырье животного происхождения?

8. Какие процессы, связанные с жизненным циклом пищевой продукции, попадают под действие требований ТР ТС 021/2011?

9. Что представляет собой реестр производственных объектов согласно ТР ТС 021/2011?

10. Что представляет собой Единый реестр пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011?

11. Какие производственные объекты подлежат Государственной регистрации согласно ТР ТС 021/2011?

Ответы представить в виде таблицы.

Таблица 2 – Результаты изучения содержания ТР ТС 021/2011

Содержание вопроса	Ответ на вопрос	Обоснование (номер главы и пункта ТР ТС 021/2011)

На сайте Росстандарта (Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии) ознакомьтесь с полным перечнем действующих Технических регламентов.

Выберите из полного перечня действующих технических регламентов те, действие которых распространяется на мясную и рыбную продукцию. Внесите данные о них в таблицу.

Таблица 3 – Технические регламенты на мясную и рыбную продукцию

Номер и название ТР РФ	Дата утверждения/ дата введение в действие	Область действия ТР	Нормативный документ, посредством которого утвержден ТР	Нормативный документ, посредством которого утвержден перечень стандартов к ТР

Задание №1-3. Анализ маркировки мясной и рыбной продукции

Изучите содержание ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Для двух видов продукции из вашего пищевого рациона (мясная и рыбная) выполните анализ маркировки, руководствуясь требованиями нормативной и технической документации. Фото этикеток товаров оформите как рисунки в тексте (см. Правила оформления рисунков). Результаты анализа маркировки представьте в виде таблицы.

Таблица 4 – Анализ маркировки мясных и рыбных продуктов

Позиции маркировки согласно ТР ТС 022/2011	Маркировка товара №1 «Наименование»	Маркировка товара №2 «Наименование»	Выводы и замечания

Задание №1-4. Правила по охране труда в производстве мясной и рыбной продукции

Изучите содержание Приказов Минтруда:

- Приказ Минтруда РФ от 04.12.2020 N 858Н «Об утверждении Правил по охране труда при добыче и переработке ВБР»;
- Приказ Минтруда РФ от 07.12.2020 N 866Н «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции».

Выполните сравнительный анализ требований охраны труда при производстве мясной и рыбной продукции.

Задание №1-5. Требования к квалификации работников в производстве мясной и рыбной продукции

Изучите содержание Профессиональных стандартов:

- ПС 15.011 Специалист по переработке ВБР;
- ПС 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.

Ознакомьтесь с требованиями к квалификации специалистов, занятых в сфере производства мясной и рыбной продукции. Какие именно вы бы выбрали требования к различным должностям согласно профстандартам? Заполните таблицу.

Таблица 5 – Анализ требований к квалификации работников пищевого производства согласно профессиональным стандартам

Должность	Возможные уровни образования	Что должен делать	Что должен знать и уметь
Рабочий на производственной линии			
Оператор производственной линии			
Начальник смены			
Мастер цеха (участка)			
Технолог			
Главный технолог			
Лаборант производственной лаборатории			
Заведующий производственной лабораторией			
Директор по качеству			
Директор по производству			

Задание №1-6. Работа с должностными инструкциями

Используя бланк типовой инструкции (размещен на портале) и материалы специализированных сайтов, составьте должностные инструкции для технолога, рабочего и управленца.

Название предприятия произвольное (можно несуществующее).

2 СОСТАВЛЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ РЫБНОГО И МЯСНОГО СЫРЬЯ. ИЗУЧЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

Задание №2-1. Нормативное обеспечение качества и безопасности сырья

Для заданных наименований рыбного и мясного сырья составьте полный перечень действующей нормативной документации (ГОСТ и ТР), в которой рассмотрены вопросы требований к качеству и безопасности сырья, к правилам его приемки, условиям хранения. Информацию представьте в виде таблицы.

Таблица 5 – Нормативное обеспечение качества и безопасности сырья

Номер документа	Полное название документа	Дата утверждения/ дата введение в действие	Область применения документа
Рыбное сырье (наименование)			
Мясное сырье (наименование)			

Задание №2-2. Характеристика сырья

Для заданных наименований рыбного и мясного сырья составьте характеристики. При составлении необходимо последовательно рассмотреть следующие вопросы:

1. Происхождение и биологические особенности.
2. Морфологическое строение.
3. Химический состав.
4. Функциональные свойства тканей, из которых состоит сырьё.
5. Особенности данного вида сырья.

Рекомендуется в качестве источников информации использовать учебную, специализированную и справочную литературу. Возможно использование научных статей и публикаций на специализированных сайтах для работников пищевой

промышленности. Использование копипасты из чужих работ и с непрофильных сайтов (кулинария, ЗОЖ, форумы и т. п.) недопустимо. Все источники должны быть отмечены в тексте и внесены в список в конце работы (см. в методических указаниях по оформлению требования к размещению ссылок и требования к оформлению списка источников).

Задание №2-3. Основы первичной переработки мясного и рыбного сырья

При выполнении данного задания следует рассмотреть следующие вопросы:

1. В каком виде рассматриваемое сырье может поступать на переработку?

Здесь следует описать, во-первых, возможное термическое состояние, во-вторых – внешний вид (целое, части и т. д.).

2. Как выполняется приемка сырья? Каков порядок? Кто выполняет приемку? Какое документационное обеспечение приемки? Как должно выглядеть доброкачественное сырье? Каковы должны быть действия, если поступило сырье ненадлежащего качества?

3. Как можно обеспечить хранение поступившего сырья? Каковы условия?

4. Каков порядок первичной обработки данного вида сырья согласно нормативной документации и технологическим инструкциям?

Задание выполняется отдельно для ваших наименований рыбного и мясного сырья.

Задание №2-4. Пути переработки мясного и рыбного сырья

Для заданных наименований рыбного и мясного сырья составьте полный перечень действующей нормативной документации (ГОСТ и ТР ТС), в которой рассмотрены вопросы требований к качеству и безопасности сырья и продукции, которая из него производится, к правилам приемки, условиям хранения.

Информацию представьте в виде таблицы. Показан пример заполнения, список необходимо продолжить.

Таблица 6 – Перечень нормативной документации на ассортимент продукции из рыбного и мясного сырья

Название группы сырья и продукции	Нормативные документы на различные виды продукции
Рыба и рыбные продукты (включая гидробионты)	ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
	ГОСТ 7448-2021 «Рыба соленая. Технические условия»
	и т.д.
Мясо и мясопродукты (включая яйца и яичепродукты)	

3 ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО И РЫБНОГО СЫРЬЯ

Задание №3-1. Знакомство с выпускаемым ассортиментом

Для выполнения задания выберите официальные сайты двух предприятий (независимо от их географического расположения):

- предприятие по выпуску рыбной продукции;
- предприятие по выпуску мясной продукции.

При выборе сайта обратите внимание, чтобы был доступ к странице с ассортиментом выпускаемой продукции.

Скачайте для работы файл с ассортиментным перечнем (если он размещен) либо составьте его сами на основании представленной информации на страницах сайта.

Задание №3-2. Составление таблиц и диаграмм ассортимента

Полученные по ассортиментному перечню данные сведите в таблицу для дальнейшей обработки и построения диаграмм (см. пример).

Принимая общее количество ассортиментных позиций за 100%, рассчитайте доли разных сегментов продукции (по группам, по видам обработки, по видам

упаковки, по видам расфасовки, по ценовым категориям – при наличии информации). Постройте круговые диаграммы. Проанализируйте полученные результаты, дайте описание, сделайте выводы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

Итогом промежуточной аттестации по учебной (ознакомительной) практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов учебной (ознакомительной) складывается из следующих составляющих:

- качество выполнения и оформления текста работы;
- правильность ответов на вопросы при проведении собеседования (защита отчета).

Текст отчета должен быть выполнен и оформлен согласно установленным требованиям, изложенным в соответствующих методических указаниях¹.

Заключение по отчету должно быть кратким, но ёмким, отображать все выполненные задачи, иметь четкие формулировки и соответствовать установленному регламенту.

При ответах на вопросы отмечается, насколько четко и уверенно обучающийся давал ответы, как он владеет профессиональной терминологией, насколько хорошо он ориентируется в вопросах выполненной работы.

Оценка «отлично» выставляется, если:

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в оформлении);

¹ Ибрагимова И. Е. Методические указания по нормоконтролю при оформлении всех видов учебных работ// Для обучающихся всех форм обучения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрги.рф>

- выполнены все задания в полном объеме на надлежащем уровне;
- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух несущественных смысловых недочетов;
- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление и понимание сути выполненной работы, при ответах используются профессиональные термины.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более пяти незначительных недочетов в оформлении);

- выполнены все задания в полном объеме;
- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух смысловых недочетов;

- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление, при ответах используются профессиональные термины, возможны отдельные несущественные недочеты или недостаточно полные ответы, требующие уточняющих вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- отчет выполнен в целом согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен с учетом большинства требований к оформлению (имеет более пяти незначительных недочетов или 1-2 существенных недочета в оформлении);

- выполнено не менее 90% заданий;
- некоторые задания выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся отвечает неуверенно, с недочетами или ошибками, ответы в большинстве своем верные, но недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом средний или ниже среднего, профессиональное мышление выражено слабо и более схоже с обывательским, при ответах профессиональные термины используются мало или не используются совсем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

- отчет выполнен с нарушением требований, представлен к защите с опозданием, оформлен преимущественно без учета требований к оформлению;

- выполнено менее 90% заданий;

- большинство заданий выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся не отвечает или отвечает неуверенно, с ошибками, ответы неверные или недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом низкий, профессиональное мышление не выражено, отсутствует понимание сути работы, при ответах профессиональные термины не используются.

К защите не допускаются обучающиеся, не представившие отчет в установленный срок.

В случае, если нарушение графика выполнения работы или отсутствие на защите в назначенный срок произошло по уважительной причине, совместным решением заведующего кафедрой и декана обучающемуся назначается новый срок выполнения работы и ее защиты. Если причина неуважительная – у обучающегося появляется академическая задолженность, которую он обязан ликвидировать в сроки, назначенные согласно Положению о порядке аттестации обучающихся.