

П5.3
УП

КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

А.И. Машанов, Л.С. Зобнина

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ



КРАСНОЯРСК 2015

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

А.И. Машанов, Л.С. Зобнина

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Красноярск 2015

Рецензент

Л.И. Ченцова, канд. хим. наук, доцент кафедры ТОБиПП

Машанов, А.И.

Программа учебной практики / А.И. Машанов, Л.С. Зобнина;
Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 20 с.

Программа включает сведения об учебной практике

Предназначено для студентов, обучающихся по специальности
19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Машанов А.И., Зобнина Л.С.
© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Цели и задачи учебной практики	5
Формы, место и время проведения учебной практики	6
Структура и содержание учебной практики	7
Научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые на учебной практике	8
Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)	9
Библиографический список	10
Приложения	11

ВВЕДЕНИЕ

Практика для студентов является важной частью подготовки высококвалифицированных специалистов и проводится на основании учебного плана специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Практика проводится на различных предприятиях отрасли: мясоперерабатывающих, консервных, пищевых концентратных и др.

Базы практики формируются путем ежегодного заключения договоров между институтом и предприятиями на основании гарантийных писем от предприятий, а также индивидуальных договоров, заключенных студентами с предприятием.

Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются: закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков технологической работы на производстве и, таким образом, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются: знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения отчета.

Формы, место и время проведения учебной практики

Учебная практика представляет работу студента на предприятии под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Технологии консервирования и оборудования пищевых производств» Института пищевых производств КрасГАУ.

Учебная практика организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практики. Время проведения: после окончания аудиторных занятий во 2 семестре (7 недель) и 4 семестре (5 недель).

Студенты должны прибыть на предприятие и выбыть в сроки, указанные в направлении на практику.

Во время практики студенты обязаны вести дневник, в котором необходимо ежедневно кратко записывать сведения о работе, проделанной в течение рабочего дня.

Сведения о том, как оформить дневник и прочие документы для прохождения практики, смотрите в Приложениях.

Возможные места прохождения практики: ООО «Верно», ООО «Протеин и Ко», ИП Кристал, ИП Ревяков А.А., МКУ «Столовая Дорогинского детского дома», кафе «Заповедное», ресторан «Медео», кафе «Кедр».

Структура и содержание учебной практики

Этап практики	Вид производственной работы на практике (включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в днях)	
	2 семестр (7 недель)	4 семестр (5 недель)
Общее ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности	1	1
Изучение работы производственных подразделений	14	8
Изучение работы инженерных служб	10	7
Выполнение индивидуальных заданий	5	5
Написание отчета	4	4
Защита отчета	1	1

Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении студентами учебной практики используются следующие технологии: лекции, индивидуальное обучение в процессе дублирования работы ИТР среднего звена, когда под руководством преподавателя и руководителя от предприятия студент овладевает навыками по управлению участком, сменой и т. д., изучает функции дублируемого ИТР, принимая непосредственное участие во всех проводимых мероприятиях, знакомится с первичной документацией и ее оформлением. Во время проведения ассортиментной практики при работе с руководителем практики студент приобретает навыки разделки и формования изделий. Обучается правилам написания отчета по практике.

Индивидуальные задания могут быть теоретического, аналитического или экспериментального характера. В зависимости от объема они могут выполняться индивидуально или группами по два-три студента. Тема и программа индивидуального задания обсуждается с руководителем практики от кафедры перед отъездом студента на практику.

Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

После окончания учебной практики по каждому предприятию организуется защита отчета, где учитывается работа каждого студента группы (по 4–6 человек) во время прохождения практики и выполнения индивидуальных заданий, работы по дублированию ИТР, оценка отчета группы и индивидуальные оценки по контрольным вопросам во время защиты отчета. В результате студент получает итоговую оценку по каждому разделу практики. На основании этого составляется (по пятибалльной шкале) окончательная оценка по учебной практике.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1: Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 565 с.
2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2: Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 564 с.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова. – М.: ИНКОС, 2006 – 600 с.

Дополнительная литература

1. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности: свойства и применение / Э. Люк, М. Ягер ; пер. с нем. Л. А. Сарафановой . – СПб. : Гиорд, 2003. – 255 с.
2. Семенов, Г. В. Сушка сырья: мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко: учеб. пособие / Г. В. Семенов, Г. И. Касьянов. – Ростов н/Д : МарТ, 2002. – 111 с.
3. Секреты консервирования: все о консервировании, мариновании, замораживании и сушке. – М. : Внешсигма, АСТ, 2000. – 160 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Институт _____

Кафедра _____

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Студента _____

Курс _____

Направление (специальность) _____

Специализация _____

Красноярск 201 г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств
Кафедра «Технологии консервирования и оборудования пищевых
производств»

НАПРАВЛЕНИЕ
на практику

Студент(ка) курса _____
(ф.и.о.)

Направление (специальность) _____

Направляется в _____
(место прохождения практики)

на _____
(наименование предприятия)

для прохождения _____ практики

сроком с « _____ » _____ 20 ____ г.

по « _____ » _____ 20 ____ г.

Основание:

1. Договор с предприятием на проведение практики

№ _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

2. Приказ университета № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от института

(ф.и.о., должность)
(подпись)

Руководитель практики от института

(ф.и.о., должность)
(подпись)

Инструктаж по технике безопасности

(ф.и.о., должность)
(подпись)

Печать

Директор института _____

Зав. кафедрой _____

ОТМЕТКА

предприятия (организации) о прибытии-выбытии студента

(ф.и.о.)

1. Прибыл на место прохождения практики

« ____ » _____ 20__ г.

Подпись и печать

2. Назначен

(должность)

и приступил к работе « ____ » _____ 20__ г.

Подпись и печать

3. Откомандирован в ФГБОУ ВО КрасГАУ

« ____ » _____ 20__ г.

М.П. _____
Руководитель практики от предприятия

(ф.и.о.)

(подпись)

К СВЕДЕНИЮ ПРАКТИКАНТОВ

1. Практика является важнейшей частью учебного процесса и имеет своей задачей сочетание теории с практикой, проверку и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков работы по получаемой специальности.

2. Студент при прохождении практики обязан:

– полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

– подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;

– изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

– участвовать в рационализаторской изобретательной работе по заданию соответствующих кафедр;

– вести дневник, в который ежедневно вносить краткие записи о выполненной работе, пребывании на экскурсии, о тематике прослушанных лекций, о выполненной общественной работе и т.д.

– дневник всегда должен быть у студента для контроля со стороны руководителей практики как от университета, так и от предприятия.

3. Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета направляется повторно на практику в период студенческих каникул. В отдельных случаях деканат может рассматривать вопрос о дальнейшем пребывании студента в высшем учебном заведении.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
руководителя практики о выполнении
индивидуального задания

Ф.И.О. руководителя _____
Подпись _____

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Машанов Александр Иннокентьевич
Зобнина Людмила Сергеевна**

Редактор
М. М. Ионина

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 24.49.04.953.П. 000381.09.03 от 25.09.2003 г.
Подписано в печать 23. 11. 2015. Формат 60х90/16. Бумага тип. № 1.
Печать – ризограф. Усл. печ. л. 1,5. Тираж 56 экз. Заказ № 524
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117