

ПЧ.8  
ПС

КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

А.И. Машанов, Л.С. Зобнина

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ



КРАСНОЯРСК 2015

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

**А.И. Машанов, Л.С. Зобнина**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Красноярск 2015

Рецензент

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

Машанов, А.И.

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

Программа включает сведения о производственной практике по  
профилю специальности.

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., 2015  
© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный  
аграрный университет», 2015

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Цели и задачи производственной практики по профилю специальности	5
Формы, место и время проведения производственной практики по профилю специальности	6
Структура и содержание производственной практики по профилю специальности	7
Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике по профилю специальности	8
Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики по профилю специальности	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 производственной практики по профилю специальности**

Целями производственной практики по профилю специальности 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 производственной практики по профилю специальности 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 курсового проекта.

### Формы, место и время проведения производственной практики по профилю специальности

Производственная практика по профилю специальности 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.

Производственная практика по профилю специальности организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практики. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 4 семестре (4 недели), 5 семестре (6 недель), 6 семестре (3 недели).

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 производственной практики по профилю специальности

Этап практики	Вид производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость (в днях)		
	4 семестр (4 недели)	5 семестр (6 недель)	6 семестр (3 недели)
Общее ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности	1	1	1
Изучение работы производственных подразделений	5	15	12
Изучение работы инженерных служб	5	5	3
Выполнение индивидуальных заданий	4	4	4
Написание отчета	4	4	4
Защита отчета	1	1	1

### **Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике по профилю специальности**

При прохождении студентами производственной преддипломной 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 производственной практики по профилю специальности**

После окончания производственной практики по профилю специальности 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 выставляется (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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**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 02.12. 2015. Формат 60x90/16. Бумага тип. № 1.  
Печать – ризограф. Усл. печ. л. 1,5. Тираж 56 экз. Заказ № 542  
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета  
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117