

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политике и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО: Институт
пищевых производств
Директор института Величко Н.А.



"30" июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Н.И. Пыжикова



"30" июня 2016 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

ФГОС ВО

Направление подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль: Технология бродительных производств и виноделие

Курс **5**

Семестры **9**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

Составители: Кох Ж.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Ж.А.К. « 30 » 08 2016 г.

Рецензент: _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

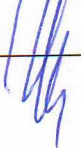
_____ « ____ » _____ 2016 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 1 « 5 » 09 2016 г.

Зав. кафедрой Невзоров В.Н., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 « 5 » 09 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 1 « 5 » 09 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



« 5 » 09 2016 г.

Заведующая выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю «Технология бродильных производств и виноделия»

Невзоров В.Н., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



« 5 » 09 2016 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Аннотация	5
1.	Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	5
2.	Место практики в структуре ОПОП	7
3.	Формы, место и время проведения практики	7
4.	Структура и содержание практики	11
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	12
	6.1 Основная литература	12
	6.2 Дополнительная литература	13
	6.3 Программное обеспечение	15
	6.4 Карта обеспеченности литературой	16
7.	Материально-техническое обеспечение практики приложение	18
8.	Протокол изменения РПД	19

Аннотация

Технологическая практика является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю подготовки Технология бродильных производств и виноделие). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОб и ПП.

Технологическая практика нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-15) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с инженерно-технологической работой на пищевом производстве.

Программой технологической практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения технологической практики составляет **3** зачетных единиц, **108** часов.

1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Данная программа разработано для проведения технологической практики студентов бакалавров после 9 семестра обучения.

Цель технологической практики - поэтапное углубление и закрепление в условиях пищевых предприятий знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин и при прохождении программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на пищевых предприятиях.

Основными задачами технологической практики является изучение в производственных условиях:

- общей организации работы предприятия и его производственных функций;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;
- технологических схем и технологических режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;
- основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;

- принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;
- знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;
- вопросов охраны окружающей среды;
- охраны труда на предприятии.

В этот период студент знакомится с работой основных цехов пищевых предприятий, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем ВКР, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий,
- сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции;

Уметь

- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

Владеть:

- правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;
- основными правилами техники безопасности и охраны труда.

2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Технологическая практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно экспериментально-исследовательская деятельность. Технологическая практика проводится после 9 семестра 2 недели -108 часов.

Содержание программы технологической практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Технология спиртового производства и ликерных изделий», «Сырье и ингредиенты производства крепкоалкогольных напитков», «Технология пивоварения и безалкогольного производства», «Научно-исследовательская работа по профилю».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении преддипломной практики, используются для написания выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями. Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения технологической практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Перед началом практики

проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на пищевых предприятиях.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры Технология, оборудование бродильных и пищевых производств;
- ведение дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство технологической практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Этот руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения технологической практики ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. Каждому студенту руководитель определяет объекты практики, устанавливает связь с руководством предприятий, согласовывает условия и тематику индивидуальных занятий.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы технологической практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить технологическую практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику.

В течение 2-х дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике. Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель технологической практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от университета он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу технологической практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу технологической практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

4. Структура и содержание практики

Технологическая практика проводится в 9 семестре. В четвертом семестре в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, час	Недели
1	Ознакомительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	25	0,5
2	Технологический	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Распределение производственного персонала по цехам. Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием, его устройством, правилами эксплуатации. Ведение дневника.	58	1
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	25	0,5

5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по преддипломной практике дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В течение 2-х дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Требования к отчету по практики

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;
2. Дублирование работы ИТР (инженерно-технологических работников)

в одном из отделений предприятия;

3. Изучение работы других производственных отделений;

4. Изучение работы вспомогательных служб предприятия;

5 Индивидуальное задание

Заключение;

Библиографический список.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Иванченко О. Б. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве :учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 270500 (260204) "Технология бродильных производств и виноделия" и по направлению подготовки 552400 (260100) "Технология продуктов питания" / О. Б. Иванченко, Т. В. Меледина. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 195, [1] с.

2. Меледина Т. В. Качество пива [Текст] : стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация / Т. В. Меледина, А. Т. Дедегкаев, Д. В. Афонин. - СПб. : Профессия, 2011. - 218 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев, Г. И. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности [Текст]: учебное пособие для подготовки аспирантов и соискателей различных ученых степеней / Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров. - М. : Финансы и статистика, 2004. - 268, с.
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.
3. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.
4. Кузнецов, И. Н. Научное исследование [Текст]: Методика проведения и оформление / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2004. - 427, с.
5. Тихомиров В. Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств [Текст]: учебник для студентов средних специальных учебных заведений по специальности 2704 "Технология бродильных производств и виноделия" / В. Г. Тихомиров. - М.: КолосС, 2007. - 460, [1] с.
6. Кретов И.Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия малых предприятий"] / И. Т. Кретов, С. Т. Антипов, С. В. Шахов. - М. : КолосС, 2004. - 390, [1] с.
7. Домарецкий В. А. Технология солода и пива [Текст]: учебник для студентов вузов, которые учатся по специальности "Технология бродильных производств и виноделия" / В. А. Домарецкий. - Киев: ИНКОС, 2004. - 430 с.
8. Шуманн Г. Безалкогольные напитки [Текст] : сырье, технологии, нормативы / Г. Шуманн ; пер. с нем. под общ. ред.: А. В. Орещенко и Л. Н. Беневоленской. - СПб. : Профессия, 2004. - 278 с.
9. Басалаева Г. С. Технология производства пива и безалкогольных напитков [Электронный ресурс] / Г. С. Басалаева, О. А. Колмакова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2006- Ч. 1 : Оценка качества сырья и свежепроросшего солода для пивоваренного производства. - 2006. - 55 с.
10. Волков, О. И. Экономика предприятия [Текст] : курс лекций / О. И. Волков, В. К. Склярченко. - М.: Инфра-М, 2002. - 280 с.

11. Гавриленков, А. М. Производственная безопасность пищевых предприятий [Текст] : [справочник] / А. М. Гавриленков, С. С. Зарцына, С. Б. Зуева. - Москва : ДеЛи принт, 2007. - 174 с.

12. Гордеев, А. В. Экономика предприятия пищевой промышленности [Текст]: учебник / А. В. Гордеев [и др.]. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Агроконсалт, 2003. – 614 с.

13. Емельянов, В.М. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях [Текст]: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / В. М. Емельянов, В. Н. Коханов, П. А. Некрасов ; [под ред. В. В. Тарасова]; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - [3-е изд., доп. и испр.]. - М. : Академический проект: Трикста, 2005. - 478 с.

14. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. – 316 с.

15. Кантора, Е. Л. Экономика предприятия [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / под общ. ред. Е. Л. Кантора. - СПб. : Питер, 2002. - 351 с.

16. Карушева, Н.В. Технохимический контроль кондитерского производства / Н.В. Карушева, И.С. Лурье. – М.: ВО Агропромиздат, 1990. – 160 с.

17. Кукин, П.П. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений] / П. П. Кукин [и др.]. - 4-е изд., перераб. - М. : Высшая школа, 2007. - 334 с.

18. Магомедов, Д. М. Экономика отраслей пищевых производств [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности" / Д. М. Магомедов, А. В. Заздравных. - М. : Дашков и К°, 2005. - 279 с.

19. Мазурин, Е. П. Гражданская оборона [Текст] : учебное пособие для вузов / Е. П. Мазурин, Р. И. Айзман ; М-во образования и науки Рос. Федерации, ГОУ ВПО "Новосиб. гос. техн. ун-т", ГОУ ВПОМ "Моск. пед. гос. ун-т". - Новосибирск ; М. : АРТА, 2011. – 261 с.

20. Петров, С. В. Опасности техногенного характера и защита от них [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / С. В. Петров, И. В. Омельченко, В. А. Макашев; М-во образования и науки РФ, ГОУ ВПО "Новосиб. гос. пед. ун-т", ГОУ ВПО "Моск. пед. гос. ун-т". - Новосибирск : АРТА, 2011. - 318 с.

21. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации / Л.А. Сарафанова. – СПб: ГИОРД, 2001. – 176 с.

22. Сергеев, В. С. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях [Text] : учебное пособие / В. С. Сергеев. - 4-е изд. -

М. : Академический проект, 2004. - 432 с.

23. Щуко, Л.П. Справочник по охране труда в Российской Федерации [Текст] / Щуко, Л.П. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Герда, 2003. - 656 с.

24. Прыкина, Л. В. Экономический анализ предприятия [Текст]: учебник / Л. В. Прыкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2003. - 407 с.

25. Переверзев, М. П. Организация производства на промышленных предприятиях [Текст] : учебное пособие / М. П. Переверзев, С. И. Логвинов, С. С. Логвинов. - М. : Инфра-М, 2009. - 330 с.

26. Сергеев, И. В. Экономика предприятия [Текст] / И. В. Сергеев. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : Финансы и статистика, 2003. - 304 с.

27. Зайцев, Н. Л. Экономика промышленного предприятия [Text] : практикум / Н. Л. Зайцев. - 3-е изд. - М. : Инфра-М, 2004. - 224 с.

28. Чуев, И. Н. Экономика предприятия [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Н. Чуев, Л. Н. Чуева. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2010. - 414 с.

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Office 2007
2. Statistica
3. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-999
4. CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License ML (1-60)

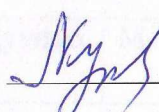


Таблица 2

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙКафедра ТОБ и ПП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»Дисциплина Технологическая практикаКоличество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины : 108 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Практика	Научно-исследовательская работа студента	Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Д.А. Кох	Красноярск, КрасГАУ.	2015	+	-	+	-	5	3
Практика	Основы научных исследований	Е. Н. Белоусова	Красноярск : [б. и.]	2010	+	+	-	-	20	110
Практика	Теория научного исследования	В. П. Каширин	Красноярск : КрасГАУ	2007	+	-	+	-	5	2
Практика	Основы научных исследований	П. М. Мазуркин	Йошкар-Ола : [б. и.]	2006	+	-	+	-	5	1
Практика	Научное исследование	И. Н. Кузнецов	М. : Дашков и К	2004	+	-	+	-	10	3
Практика	Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности	Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров	М. : Финансы и статистика	2004	+	-	+	-	10	1

Практика	Химический состав российских продуктов питания	Скурихин И.М., Тутельян В.А.	М.: Дели, Принт,	2001	+			+		
Практика	Основы научных исследований и патентование	С. И. Провоторов, В. П. Тихий	Красноярск : КрасГАУ	2000	+	-	+	-	10	2
Практика	Методология научного исследования	Г. И. Рузавин	М. : ЮНИТИ- ДАНА	1999	+	-	+	-	5	4

Зав. библиотекой  Председатель МК  Зав. кафедрой 
 института

Самое

7. Материально-техническое обеспечение практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны организации (предприятия) – базы прохождения практики, рабочие места, оборудованные компьютером с выходом в интернет, копировально-множительной техники

На кафедре имеется специализированная аудитория, оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»
Институт Пищевых производств

Кафедра Технология, оборудование
бродильных и пищевых производств

отчет по производственной практике

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 201_г.

8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

(подпись)