

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 ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института

Величко Н.А. 
Институт
производств

“ 5 ”  2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  Тыжикова Н.И.

“ 6 ”  2016 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Курс 3/4/3

Семестры 6/8/6

Форма обучения очная/заочная/очно-заочная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

на программу *Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности*

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению

19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО 3-го поколения, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена форма, место и время проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В программе представлена структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, для студентов.

Содержание и трудоемкость соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов складывается из знакомства и сбора информации о предприятии, оформлении и написании отчета и индивидуального задания, а так же подготовки к текущему контролю знаний.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, для преподавателей и студентов.

По объему изложенного материала и его информативности программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

А.П. Ковалев

Директор ООО «Крайпищеснаб»



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

[подпись] «16» 05 2016 г.

Рецензент: * Ковалев А.П.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения* с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 11 «16» 05 2016 г.

Зав. кафедрой [подпись] Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

[подпись] «16» 05 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института психологии
приморского федерального государственного университета протокол № 9 «27» 05 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент



(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 05 2016 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

* Величко Н.А., д.т.н., профессор



(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 05 2016 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Аннотация	5
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения практики	5
2. Место производственной практики в структуре ОПОП	6
3. Формы, место и время проведения производственной практики	6
4. Структура и содержание производственной практики	7
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	9
6.1 Основная литература	9
6.2 Дополнительная литература	9
6.3 Карта обеспеченности литературой	
6.4 Программное обеспечение	11
7. Материально-техническое обеспечение практики	13
8. Протокол изменения РПД	13

Аннотация

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-12, ПК-18, ПК - 24) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

Программой практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **6** зачетных единиц, **216** часов.

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

Данная программа разработано для проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов бакалавров после 6 (8 / 6) семестра обучения.

Целями «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», 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.

Требования к результатам практик:

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

а) профессиональных (ПК):

- готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- способность составлять производственную документацию(график работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование (ПК-16);
- способность организовать работу структурного подразделения (ПК – 24).

В результате «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» студент должен:

Знать:

- принципы и методы системы менеджмента на предприятии;
- направления деятельности отдела маркетинга;
- характеристику ассортиментной и ценовой политики;
- технологию продуктов питания из мясного сырья, вырабатываемых на предприятии, методы управления технологическими процессами;
- нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы, требования к качеству сырья и готовых продуктов;

Уметь:

- проводить анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур, исходя из нормативных с учетом взаимозаменяемости сырья;
- рассчитывать потребности предприятия в электроэнергии, паре, холоде и воде.

Владеть:

- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявление причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению.

2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно экспериментально-исследовательская деятельность.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится после 6 (8 / 6) семестра 4 недели - 216 часов.

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», представляет вариативную часть блока ОПОП Б2 «Практики» и базируется на учебных дисциплинах ОПОП Б1: Общая технология отрасли (5, 6, 7 семестр), Физико-химические основы и биохимические основы технологии мясопродуктов (6 семестр), «Процессы и аппараты пищевых производств» (6 семестр) и т.д..

Соответствующие дисциплины и «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством. Это позволяет в результате успешного освоения программ теоретических курсов и производственной практики студентам иметь знания, умения и готовность освоения программы преддипломной практики и дисциплин специализации: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства, владеть основами методики сбора информации для курсового проектирования.

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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- 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 студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Перед этим на собрании студентов преподаватель кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 «Технологии консервирования и пищевая биотехнология»;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 первой декаде сентября 7 (9 / 7) семестра 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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);
 - составить примерный план распределения рабочего времени студента;
 - 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 6 (8 / 6) семестре в течение 4 недель. Общая трудоемкость составляет 6 зачетные единицы, 216 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Таблица 1. Содержание практики

№ 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	Производственный	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Расстановка рабочей силы. Оснащение цехов, изучение и обоснование расстановки оборудования. Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса. Ведение дневника.	166	3
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета. Выполнение индивидуальных заданий	25	0,5
Итого			216	4

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

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 7 (9 / 7) семестра студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Требования к отчету по практике

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1 Общая характеристика предприятия

2 Структура управления предприятием

3 Основные технологические схемы производства

4 Технологическая служба предприятия

4.1 Штат и структура технологической службы

4.2 Порядок планирования технологического процесса

4.3 Производственный контроль на предприятии

4.4 Стандартизация и сертификация на предприятии

4.5 Мероприятия по улучшению качества изделий

5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии

6 Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия

- 6.1 Электроснабжение
- 6.2 Теплоснабжение
- 6.3 Водоснабжение и вентиляция
- 6.4 Холодоснабжение
- 6.5 Вентиляция и кондиционирование
- 6.6 Топливоснабжение
- 7. Индивидуальное задание
- Библиографический список
- Заключение
- Приложения

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.

2. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.

3. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.

4. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

5. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

6. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 90 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.

2. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.

4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О.

А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

5. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.

6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.

7. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

6.4. Программное обеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePask NoLev
2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.
3. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition. 1000-1499 Node 2 year Ediuational License
4. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-9999

6.3 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Дисциплина «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Количество студентов 20(15/15)

Общая трудоемкость дисциплины: 216 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	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		15	135
Практика	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2011	+		+		15	135
Практика	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота	Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин.	КемТИПП	2015					15	
Практика	Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы	С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова	Оренбург : ОГУ	2014					15	

Практика	Технология мяса и мясных продуктов	Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова		2012					15	
----------	------------------------------------	---	--	------	--	--	--	--	----	--

Зав. библиотекой _____ Председатель МК _____ Зав. кафедрой _____
института

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 (3-18 кабинет курсового проектирования и расчета бакалаврской работы), оснащена спецоборудованием (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 технологии консервирования и
пищевая биотехнология

отчет по производственной практике
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 201_г.

8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

к.т.н., доцент кафедры ТК и ПБ Е.А. Речкина _____

(подпись)