

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.

“ 5 ”

2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

“ 6 ”

2016 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Курс 4/5/5

Семестр 8/9/9

Форма обучения очная/заочная/очно-заочная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2016

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу *Преддипломной практики*  
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 4 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 преддипломной практики.

В программе представлена структура и содержание преддипломной практики, для студентов.

Содержание и трудоемкость соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов складывается из знакомства и сбора информации о предприятии, сбора нормативно – технической документации по профилю, изучении производственных и инженерных служб, расчеты технико-экономических показателей предприятия, 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 преддипломной практики преподавателями и студентами.

По объему изложенного материала и его информативности программа преддипломной практики, 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:

Директор ООО «Крайпищеснаб»

А.П. Ковалев

(подпись)



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.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

	Аннотация	5
1.	Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения практики	5
2.	Место преддипломной практики в структуре ОПОП	8
3.	Формы, место и время проведения преддипломной практики	8
4.	Структура и содержание преддипломной практики	9
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	10
	6.1 Основная литература	12
	6.2 Дополнительная литература	12
	6.3 Карта обеспеченности литературой	12
	6.4 Программное обеспечение	13
7.	Материально-техническое обеспечение практики	14
8.	Протокол изменения РПД	16

## **Аннотация**

Преддипломная практика является частью блока Б2.П Производственная практика, для подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» всех форм обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Преддипломная практика нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК - 8, ПК – 26, ПК - 31) выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных со сбором данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для выпускной квалификационной работы.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **3** зачетные единицы, **108** часов.

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

Данная программа разработано для проведения преддипломной практики студентов после 8 (9 / 9) семестра обучения.

Цель преддипломной практики является сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

Для достижения цели студенты должны:

- изучить оборудование, аппаратуру, машины, контрольно–измерительные приборы и инструменты;
- изучить механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- собрать материал, необходимый для выполнения ВКР.

Основная задача преддипломной практики собрать материал, необходимый для выполнения выпускной квалификационной работы.

*Требования к результатам практики:*

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

- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК- 8);
- способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК- 26);
- способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитать производственные мощности и нагрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат(технические нормы расхода сырья, продуктов, материалов) (ПК – 31).

*В результате преддипломной практики студент должен:*

***Знать:***

- организационную структуру предприятия и принципы управления;
- правила техники безопасности при работе на предприятиях, производящих продукты питания из мясного сырья;
- сырьевую зону предприятий и организацию закупок мясного сырья;
- требования государственного стандарта к качеству и составу закупаемого мясного сырья;
- режимы хранения мясного сырья;
- тип и принцип работы оборудования;
- способы и режимы мойки и дезинфекции технологического оборудования;
- правила эксплуатации основного оборудования для электроснабжения, теплоснабжения и холодоснабжение;
- организацию водоснабжения и систему очистки сточных вод;
- систему вентиляции производственных помещений;
- требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала, правила поведения персонала;
- 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;

- организацию системы контроля качества сырья и готовых продуктов на производстве, включая формы учета и отчетности;
- основные принципы метрологии стандартизации и сертификации в производстве продуктов питания из мясного сырья;
- техническое и энергетическое обеспечение, аппаратурное оформление технологических процессов;
- современные средства и системы автоматизации технологических процессов;
- принципы работы и правила эксплуатации технологического, теплосилового и холодильного оборудования;

***Уметь:***

- составлять график доставки сырья на предприятие;
- определять состав и качество мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- проводить сортировку мясного сырья по его качественным показателям;
- контролировать эффективность санитарной обработки оборудования;
- проводить анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- оформлять договора закупкам сырья;
- 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;
- определять характеристики состава и качества вырабатываемых продуктов;
- оформлять документы при приемке сырья и отгрузки готовых продуктов;
- рассчитывать потребности предприятия в электроэнергии, паре, холоде и воде.

***Владеть:***

- навыками оформления договора с поставщиком сырья;
- навыками контроля качества поступающего сырья.

- 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***

Преддипломная практика, 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.

Преддипломная практика проводится после 8 (9 / 9) семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы преддипломной практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: Общая технология отрасли, Физико-химические основы и биохимические основы технологии мясопродуктов Технологическое оборудование, Системы управления технологическими процессами и информационные технологии, Проектирование предприятий отрасли, Реология и т.д.

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***

Преддипломная практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих 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.

Перед началом преддипломной практики студент должен согласовать тему выпускной квалификационной работы.

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

Технология консервирования и пищевая биотехнология, проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения преддипломной 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 консервирования и пищевая биотехнология;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство преддипломной 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 преддипломной 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.

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 преддипломной практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить преддипломную 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;
- 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.

Руководитель преддипломной 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:*

- 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 преддипломной 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***

Преддипломная практика проводится в 8 (9 / 9) семестре, в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Таблица 1

№ 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.	5	0,1
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 законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Изучение системы управления предприятием, организационной структуры предприятия и функций отдельных подразделений. Состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие. Положения о подразделениях. Управление кадрами. Информация о кадровом составе организации: квалификационная структура, численность. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы (ВКР). Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Содержание должностных инструкций для работников разных уровней. Ведение дневника.	78	1,4
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета. Выполнение индивидуальных заданий	25	0,5
<b>Итого</b>			<b>108</b>	<b>2</b>

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

*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 практике***

Отчет по преддипломной 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 на предприятии
  - 4.5 Сертификация продукции
  - 4.6 Мероприятия по улучшению качества изделий
- 6 Индивидуальное задание
- Библиографический список
- Заключение
- Приложения

### ***6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики***

#### ***6.1 Основная литература***

1. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов"/ Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб.: ГИОРД, 2009. -507, [4] с.; 24 см 1000 экз.
2. Афонин Э.А., Васильев Д.А. Технология производства продукции животноводства. Часть 1. Учебное пособие. Ульяновск, ГСХА, 2007. – 71 с.
3. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Учебник. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.: ил., цв. вкл. 22 с.
4. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 160 с.
5. Мезенова О. Я. Технология и методы копчения пищевых продуктов : учебное пособие/ О. Я. Мезенова. -СПб.: Проспект науки, 2007. -286 с.: ил.; 21 см 1000 экз.
6. Мезенова О.Я., Ким И.Н., Бредихин С.А. Производство копченых пищевых продуктов. – М.: Колос, 2001. – 208 с.
7. Основы технологии пищевых производств : [учебник для техникумов пищевой промышленности]/ под ред. Е. С. Дрбоглава. -М.: Пищевая промышленность, 1978. -384 с.: ил.; 21 см 24000 экз.

8. Технология копчения мясных и рыбных продуктов : учебно-практическое пособие/ Г. И. Касьянов, С. В. Золотокопова, И. А. Палагина, О. И. Квасенков. -2-е изд., испр. и доп.. -М.; Ростов н/Д: МарТ, 2004. -205, [2] с.: ил.
9. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. – Спб.: Профессия, 2006. – 224 с., ил.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства/ под ред.В.А. Макарова. М.: Агропромиздат, 1987.
2. Консервы мясные: технические условия : издание официальное : сборник. - по 1 июня 2001г. -М.: Издательство стандартов, 2001. -88, [1] с.; 29 см 1000 экз.
3. Машанов А. И. Пищевые оболочки : учебно-методическое пособие/ А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. -Красноярск: КрасГАУ, 2010. -165 с.; 21 см 110 экз
4. Сборник технологических инструкций по производству консервов. - М. : Пищевая промышленность, 1977 - Т. 1 : Консервы овощные и обеденные. -1977. -479, [1] с.: ил.; 22 см 15 000 экз.
5. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Машины и аппараты пищевых производств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия"/ А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. - Москва: КолосС, 2008. -766, [1] с.; 21 см.
6. Ястребов С. М. Справочник мастера консервного производства : справочное издание/ С. М. Ястребов. -2-е изд., перераб. и доп.. -М.: Пищевая промышленность, 1980. - 206, [3] с. 20000 экз.
7. Владимцева Т.М. Технология переработки птицы / Т.М. Владимцева. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. – 131 с.
8. Рогов, И.А. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник. – М.: Колос, 2009. – 710 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 Educational 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 Преддипломная практика Количество студентов 20(15) 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
Основная										
Практика	Технология производства продукции животноводства	Э.А. Афонин Д.А.Васильев	Ульяновск, ГСХА	2007	+		+		25	1
Практика	Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства	Л. В.Антипова	СПб.: ГИОРД	2009	+		+		25	66
Практика	Технология и методы копчения пищевых продуктов	О. Я.Мезенова	СПб.: Проспект науки	2007	+		+		25	15
Практика	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий	В.Г. Зонин	Спб.: Профессия	2006	+		+		25	1
Практика	Технология мяса и мясных продуктов	И.А. Рогов	М. : КолосС	2009	+		+		25	3

Практика	Технология производства и переработки продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2008	+		+		25	125
Дополнительная										
Практика	Консервы мясные: технические условия		М.: Издательство стандартов	2001	+		+		16	
Практика	Пищевые оболочки	А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова	М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ	2010	+		+		16	
Практика	Производственная санитария и техника безопасности на консервных предприятиях	Л. С. Цескис и др	М.: Легкая и пищевая промышленность,	1983	+		+		16	1

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 ВКР), 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 технологии консервирования и  
пищевая биотехнология

**отчет по производственной практике**  
**ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

на предприятии \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Руководитель \_\_\_\_\_

Красноярск 201\_г.

**8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

<b>Дата</b>	<b>Раздел</b>	<b>Изменения</b>	<b>Комментарии</b>

**Программу разработал:**

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

(подпись)