

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Величко Н.А. 
" 8 " 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор  Тыжикова Н.И.
" 8 " 09 2017 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (Профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **2 / 3**

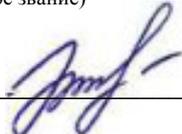
Семестр **4 / 6**

Форма обучения **очная / заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

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

 «01» сентября 2017 г.

Рецензент: * Директор ООО «Крайпищеснаб» Ковалев А.П.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 марта 2015 г. № 199.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 01 «01» сентября 2017 г.

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

 «01» сентября 2017 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 1 «_08_» сентября 2017__г.

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

 «_08_» сентября 2017__г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.03
Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «_08_» сентября 2017 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	9
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	10
	6.1 Основная литература	10
	6.2 Дополнительная литература	11
	6.3 Карта обеспеченности литературой	12
	6.4 Программное обеспечение	11
7.	Материально-техническое обеспечение практики	14
8.	Протокол изменения РПД	15

Аннотация

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

«Технологическая практика» нацелена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20) выпускника.

Содержание программы производственной практики, охватывает круг вопросов, связанных с производством продуктов животного происхождения.

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

Общая трудоемкость освоения программы производственной практики составляет 3 зачётных единицы, 108 часов.

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

Целями «Технологической практики», 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 «Технологической 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 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) общепрофессиональных (ОПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).

б) профессиональных (ПК):

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).

В результате «Технологической практики» студент должен:

Знать:

- технологический процесс производства продукции питания различного назначения;
- технологический контроль качества готовой продукции;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- методы управления качеством продукции;
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

Владеть:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

2. Место «Технологической практики» в структуре ОПОП

Технологическая практика, является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно экспериментально-исследовательская деятельность. Технологическая практика проводится после 4 (5) семестра 2 недели - 108 часов.

«Технологическая практика», представляет вариативную часть блока ОПОП Б2.П «Производственная практика» и базируется на учебных дисциплинах ОПОП Б1: «Введение в профиль направления», «Основы научных исследований в производстве продуктов питания», «Общая технология отрасли», «Общая микробиология», «Тепло-

энергоснабжение предприятий», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии», и т.д.

Соответствующие дисциплины и «Технологическая практика», позволяют приобрести навыки инженерно-технической работы по управлению технологическими процессами и руководства производством. Это способствует, 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 «Технологической практики»

«Технологическая практика», студентов университета, является составной частью основной 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.

«Технологическая практика» в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов.

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

Способы проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебные лаборатории вуза или промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), а также ходатайствами с предприятий которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях института пищевых производств, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТКиПБ студенты обучаются производству полуфабрикатов из мяса, проводят лабораторные исследования по качеству.

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

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на пищевых предприятиях.

Кроме того 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 отчёту и его защите.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов.

Руководитель от кафедры, решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением программы практики. За месяц до проведения практики ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями и ходатайству предприятия (организации).

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

Студенты университета могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики.

Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить 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 приложить получить характеристику с оценкой работы.

На следующий день после окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

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 отчёт 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 от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- 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 уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание «Технологической практики»

Технологическая практика проводится в 4 (6) семестре, в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Таблица 1. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Работа студента	Контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации), час	СРС, час	Форма контроля
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.	12	12	Отметка в дневнике

2	Технологический	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных помещений. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Распределение производственного персонала по цехам. Изучение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе на сырьё и материалы, используемых при производстве мясной продукции. Изучение проведение технологического контроля управления качества сырья и готовой продукции. Изучение ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Знакомство с нормами расходов сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием, его устройством, правилами эксплуатации. Ведение дневника.	55	13	Дневник, отчёт
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчёта. Выполнение индивидуальных заданий	5	12	Дневник, отчёт
Итого			72	36	Зачёт с оценкой

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

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по технологической практике дифференцированный зачёт. Дифференцированный зачёт проводится в виде составления и защиты отчёта по практике. На следующий день после окончания практики, студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчёт и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия. Сдача и защита отчета по практике принимается комиссией в составе руководителя и двух сотрудников кафедры.

Требования к отчету по практики

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общее знакомство с предприятием, вырабатываемым ассортиментом;

2. Описание технологического процесса производства выпускаемой продукции предприятия;

3. Производственный контроль на предприятии;

4 Индивидуальное задание
Заключение;
Библиографический список.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Ковалева О.А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О.А. Ковалева, Е. М. Здравова [и др.]. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 444 с.
2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 720 с.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / В. В. Пронин, С.П. Фисенко - Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 480 с. // Лань
7. 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.
8. 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.

8. Гоголева, П. А. Методические указания по изучению дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов заочной формы обучения направления 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / П. А. Гоголева. - 2014. – 50 с.
9. Забалуева, Ю.Ю., Павлова, С.Н., Лескова, С.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум. Улан-Удэ, 2005.

6.3 Программное обеспечение

- 1.Консультант+.
- 2.Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru.
- 3.Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС.
- 4.Google Академия <https://scholar.google.com/> (свободный доступ).
- 5.Moodle 3.5.6a5.
6. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru.
7. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>.

6.3 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Практика: «Технологической практики»

Количество студентов 20(15)

Общая трудоемкость практики: **108 часов**

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Пе	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Флоренсова Б.С.	КрасГАУ	2012	+		+		10	135
Практика	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Пронин В.В.	Санкт-Петербург: Лань	2012	+		+		10	30
Практика	Технологические схемы и процессы переработки животного и растительного сырья	Машанов А.И.	КрасГАУ	2013	+	+	+		10	70
Практика	Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы	Стадникова С.В., и др.	Оренбург: ОГУ	2014					10	
Практика	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота	Гуринович Г.В., и др.	КемТИП П	2015					10	
Практика	Биотехнология рациональной переработки животного сырья	Мишанин Ю.Ф.	Санкт-Петербург: Лань	2017	+		+		10	Эл.рес.
Практика	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О.А.	Санкт-Петербург: Лань	2019	+	+			10	https://e.lanbook.com/book/113377

Зав. библиотекой _____

Председатель МК
института _____

Зав. кафедрой _____

7. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения ознакомительного раздела по практике предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (инв. № инв. № 2342017145) (ауд. 3-18).

Для проведения Учебно-производственного раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-16).

В лаборатории технологии производства мяса и мясных продуктов (3-18) имеется следующее оборудование: Мультимедийная установка (инв. № 2101040696); Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Устройство электростатического копчения (инв. №0000000138008); Плита электрическая «НовоВятка» (инв. №00000001380092); Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips (инв. № 000000051123604); Кофемолка Bosch (инв. №000000051123603); Электрочайник SINBOSK (инв. №2362019051); Мясорубка помощница 23 (инв. № 000000021016868); Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2 (инв. № 2101360828); Весы электронные ПВМ-3/15 (инв. № 2101040457); Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическая Gastromix MG-12 (инв. № 4342016017); Пароконвектомат (инв. № 4342016021); Вакуумный упаковщик (инв. № 2342016134); Фаршемешалка (инв. № 4342016018); Шприц колбасный (инв. № 4342016019); Инъектор (инв. № 4342016020); Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор инв. (№4342017017); Автомат котлетный АК2М-30-у (инв. № № 4342017016); КуттерROBOTCOUPER2, 2,9 л (инв. №2342016135); Сушилка ZELMER (инв. №000000051120787); Пароварка Binatone (инв. № 000000051124545); Лапшерезка Redmond RKA-PM1(инв. № 2342019097).

В лаборатории контроля качества мясного сырья и готовой продукции (3-16) имеются следующее оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Водяная баня (инв. № 2101340139); Анализатор влажности ЭВЛАС-2М (инв. № 2342018007); Шкаф сушильный ШСС-80 (инв. № 0000162001); Термостат (инв. № 00000001350001); Рефрактометр (инв. №00000001330009); Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 00000001330014).

8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

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 консервирования и
пищевая биотехнология

отчет по производственной практике
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 20__г.

РЕЦЕНЗИЯ

Исх №

**на программу учебной практики
«Технологическая практика»
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, предназначена для студентов 2/3 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль *«Технология мяса и мясных продуктов»*.

В программе учебной практики определены цели и задачи практики, предложена структура и подробно изложено содержание практики.

В программе представлены формы и место прохождения практики. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу учебной практики «Технологическая практика» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности программа учебной практики, является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль *«Технология мяса и мясных продуктов»* по практике «Технологическая практика» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор



А.П. Ковалев