

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 
Тяжикова Н.И.
“ 8 ” 09 2017 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

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

Курс **4/5**

Семестр **8/9**

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.

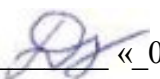
Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «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 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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32) 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 зачёт.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.

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

Данная программа разработана для проведения преддипломной практики студентов после 8 (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:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- 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 разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

В результате преддипломной практики студент должен:

Знать:

- основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- основы экономических знаний в различных сферах деятельности;
- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- владеть коммуникациями в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- как работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- как себя самоорганизовать и самообразовать;
- методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- как решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- технологический контроль качества готовой продукции;
- как эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- как обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- нормативную и техническую документацию, технические регламенты;
- контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;
- технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- работы по рабочим профессиям;
- современными информационными технологиями;
- достижениям глобального пищевого рынка, как проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;
- как организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, как проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- как составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;
- работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;
- оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- как осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- управленческие решения с учетом производственных условий;
- принципы разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;
- работу структурного подразделения;
- математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов

автоматизированного проектирования и исследований;

- как проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;
- как измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;
- как организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;
- как формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- работу в области научно-технической деятельности по проектированию;
- порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;

Уметь:

- использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- в устной и письменной формах на русском и иностранном языках решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;
- работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве

продукции;

- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;
- осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- выполнять работы по рабочим профессиям;
- владеть современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
- давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;
- организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;
- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- принимать управленческие решения с учетом производственных условий;
- владеть принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;
- организовывать работу структурного подразделения;
- использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
- проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;
- измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;
- организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;
- формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

Владеть:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- 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 разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;
- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;
- способностью организовывать работу структурного подразделения;
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию;
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриат

Преддипломная практика, является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 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) семестра 2 недели - 108 часов.

Содержание программы преддипломной практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: Технология мяса и мясных продуктов, Методы контроля качества сырья и готовой продукции животного происхождения, Физико-химические основы и биохимические основы технологии мясопродуктов, Экономика и управление производством, Технологическое оборудование, Производственный контроль в мясной промышленности, Автоматизированные системы управления, Проектирование предприятий отрасли, Маркетинг и бизнес-планирование, Метрология и стандартизация в пищевой промышленности, 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. 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.

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.

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 взысканий;
- 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) семестре, в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Таблица 1

№ 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	6	Отметка в дневнике
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 квалифи-	54	24	Дневник, отчёт

		кационной 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.			
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчёта. Выполнение индивидуальных заданий.	6	6	Дневник, отчёт
Итого			72	36	Зачёт с оценкой

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 отчёта по практике. После окончания практики, студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику 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 преддипломной практике состоит из следующих разделов:

- Титульный лист
- Введение
- Содержание
- 1 Общая характеристика предприятия
- 2 Техничко-экономическое обоснование
- 3 Организация и управление производства продуктов питания животного происхождения
- 4 Безопасности труда
- 5 Индивидуальное задание
- Библиографический список
- Заключение

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Петрова Е.И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология : учебное пособие / Е.И. Петрова. — Омск :Омский ГАУ, 2017. — 211 с. // Лань.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.
7. 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.
8. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для бакалавров: студентов вузов, обучающихся по специальностям 200501 (190800) "Метрология и метрологическое обеспечение" (специалист), 200503 (072000) "Стандартизация и сертификация" (специалист), 220501 (340100) "Управление качеством" (специалист), 200102 (190200) "Приборы и методы контроля качества и диагностики" (специалист), 653800 "Стандартизация, сертификация и метрология (специалист), 657000 "Управление качеством" (специалист), 220200 (550200) "Автоматизация и управление" (бакалавр), 200400 (552200) "Метрология, стандартизация и сертификация" (бакалавр) / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - М. :Юрайт, 2012. - 820 с.
9. Кудряшов Л. С. Стандартизация, метрология, сертификация в пищевой промышленности : учебник / Л. С. Кудряшов, Г. В. Гуринович, Т. В. Рензьева. - ДеЛипринт, 2002. - 303 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 ТКиПБ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

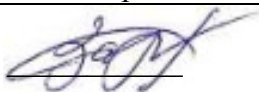
Практика: «Преддипломная практика»

Количество студентов 25(15)

Общая трудоемкость практики: 108 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О. А [и др.].	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			15	https://elibrary.ru/book/113377
Практика	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Пронин В. В., Фисенко С.П.	Санкт-Петербург : Лань	2018		+			15	15 ЭБС Лань
Практика	Безопасность жизнедеятельности	Каракеян В. И., Никулина И. М.	М.: Юрайт	2017		+			15	https://www.biblionline.ru/bookcode/402557
Практика	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Е.И. Петрова	Омск : Омский ГАУ	2017		+			15	Эл.рес

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 ПБМ-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).

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
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 20__ г.

Исх №

РЕЦЕНЗИЯ
на программу учебной практики
«Преддипломная 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 «Преддипломная 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 «Преддипломная практика» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор



А.П. Ковалев