

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**

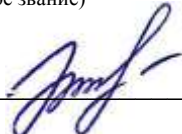
Семестр **4 / 6**

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 проведения 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
<b>Итого</b>			<b>72</b>	<b>36</b>	<b>Зачёт с оценкой</b>

## 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 практике

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](http://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](http://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	<a href="https://e.lanbook.com/book/113377">https://e.lanbook.com/book/113377</a>

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