

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
«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

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

Курс **3 / 4**

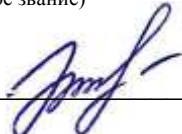
Семестры **6 / 8**

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	7
4. Структура и содержание производственной практики	9
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	11
6.1 Основная литература	11
6.2 Дополнительная литература	11
6.3 Карта обеспеченности литературой	
6.4 Программное обеспечение	12
7. Материально-техническое обеспечение практики	15
8. Протокол изменения РПД	16

Аннотация

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», является частью блока Б2 Практики, для подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-12; ПК-17; ПК-19; ПК-21; ПК-27) выпускника.

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

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

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

1. Цели и задачи «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности». Компетенции, формируемые в результате освоения

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

Задачами «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

Требования к результатам практик:

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

а) профессиональных (ПК):

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- 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).

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

Знать:

- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметры технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- работу по рабочей профессии;
- стандартизацию и подготовку продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- как измерять и проводить исследования по тематике.

Уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой 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;
- выполнять работы по рабочим профессиям;
- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Владеть:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

2. Место «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» в структуре ОПОП

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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.

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

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», представляет вариативную часть блока ОПОП Б2 «Практики» и базируется на учебных дисциплинах ОПОП Б1: «Биологическая безопасность пищевых систем», «Пищевые ингредиенты, добавки и улучшители», «Технология мяса и мясных продуктов», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические основы технологии мясопродуктов», «Биотехнология в производстве мясопродуктов», «Метрология и стандартизация в пищевой промышленности», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Основы научных исследований в производстве продуктов питания» т.д.

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

3. Формы, место и время проведения «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Практика студентов университета, является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

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

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса подготовки студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Перед этим на собрании студентов преподаватель кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и технике безопасности на пищевых предприятиях.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология»;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. Каждому студенту руководитель определяет объекты практики, устанавливает связь с руководством предприятий, согласовывает условия и тематику индивидуальных занятий.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

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

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в этой организации на конкретном

рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику.

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 отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.
- Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от университета он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики по получению профессиональных умений и опыта

профессиональной деятельности без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

4. Структура и содержание «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 6 (4/8) семестре в течение 4 недель. Общая трудоемкость составляет 6 зачетные единицы, 216 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.	24	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 сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Расстановка рабочей силы. Оснащение цехов, изучение и обоснование расстановки оборудования. Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса. Ведение дневника.	84	50	Дневник, отчёт
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчёта. Выполнение индивидуальных заданий	36	16	Дневник, отчёт
Итого			144	72	Зачёт с оценкой

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

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности дифференцированный 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. Общая характеристика предприятия

2. Структура управления предприятием

3. Основные технологические схемы производства

4. Технологическая служба предприятия

4.1 Штат и структура технологической службы

4.2 Порядок планирования технологического процесса

4.3 Производственный контроль на предприятии

4.4 Стандартизация и сертификация на предприятии

4.5 Мероприятия по улучшению качества изделий

5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии

6. Индивидуальное задание
Библиографический список
Заключение
Приложения

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Клундук Г.А. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Г.А. Клундук; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2019.-121 с.
2. Шмат Е.В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие / Е.В. Шмат, Е.В. Корниенко, А.К. Бердова. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 45 с // Лань
3. Петрова Е.И. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология: учебное пособие / Е.И. Петрова. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 211 с. // Лань.
4. Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 313 с. // ЭБС Юрайт
5. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: [учебное пособие для студентов вузов по направлению "Зоотехния" / Г. С. Шарафутдинов и др.]. - 3-е изд., стереот. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 621 с.
6. Волков А.Х. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / Составители: А.Х. Волков [и др.]. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. // Лань.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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. Боровский В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.
4. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.пособие для вузов / В.М. Позняковский, О. А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; ред. В.М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / В.М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.

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

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

6.4. Программное обеспечение

1.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: «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Количество студентов 20(15)

Общая трудоемкость практики: 216 часов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Метрология, стандартизация и сертификация.	Клундук Г.А.	Красноярск: КрасГАУ	2019		+			10	Ирбис 64+
Практика	Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности	Шмат Е.В.	Омск: Омский ГАУ	2017		+			10	https://e.lanbook.com/book/113356
Практика	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Петрова Е.И.	Омск: Омский ГАУ	2017		+			10	https://e.lanbook.com/book/102875
Практика	Безопасность жизнедеятельности:	Каракеян В.И.	Москва: Издательство Юрайт	2017		+			10	https://www.biblio-online.ru/book/402557

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).

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
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 20__ г.

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)

РЕЦЕНЗИЯ

Исх №

на программу учебной практики
«Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности»
по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению
19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 3/4 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор



А.П. Ковалев