

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания животного происхождения*

Курс 4 / 5

Семестр 8 / 9

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная / заочная*

Красноярск, 2022

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, профессиональных стандартов: 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»; 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания».

Разработчики: Речкина Екатерина Александровна, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТК и ПБ Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«09» марта 2022 г.

Программа одобрена на методической комиссии института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2. Место производственной практики в структуре ОПОП	7
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики	8
4. Структура и содержание производственной практики	10
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	11
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике	11
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам практики)	11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики ...	12
8.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 3)	13
8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	12
8.3. Программное обеспечение	12
9. Материально-техническое обеспечение производственной практики	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>

Аннотация

Преддипломная практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Преддипломная практика нацелена на формирование профессиональных (ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10) компетенций выпускника.

Преддипломная 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 практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

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

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

Данная программа разработана для проведения преддипломной практики у студентов бакалавров очного и заочного обучения после 8 (9) семестра.

Цель преддипломной практики является сбор информации и подготовка материала для выполнения бакалаврской работы (БР).

Для достижения цели студенты должны:

- изучить структуру организации, где проводится преддипломная практика;
- изучить механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- собрать материал, необходимый для выполнения ВКР.

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

Для достижения цели студенты должны решить следующие задачи:

- изучить структуру организации, где проводится преддипломная практика;
- изучить входной и технологический контроль качества сырья и выпускаемой продукции;
- изучить систему управления качеством и безопасностью на производстве;
- ознакомиться с компоновкой и размещением оборудования и технического оснащения в пределах принятой в организации технологии производства выпускаемой продукции;
- ознакомиться с нормами материальных затрат и графиков производства выпускаемой продукции;
- ознакомиться с планом предприятия (производственного цехе, участка);
- собрать материалы для бакалаврской работы.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-2ПК-1 Составляет описание данных, формулирует выводы по результатам и исследований	Знать: этапы исследований по общепринятым методикам в области технологии производства продукции животного происхождения; – описание данных, формулировать выводы по результатам исследований в области технологии производства пищевой продукции

		<p>Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам;</p> <p>– формулировать выводы по результатам и исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>
		<p>Владеть: способностью проводить научные исследований в области технологий и качества производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>
<p>ПК-2 Способен применять на практике передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов и получения конкурентоспособной продукции</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Применяет на практике результаты актуальных исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p>	<p>Знать: этапы исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции;</p> <p>- результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p>
		<p>Уметь: проводить исследования в области современных технологий производства пищевой продукции;</p> <p>– применять на практике результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p>
		<p>Владеть: способностью применять на практике результаты исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции</p>	<p>ИД-1_{ПК-3} Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией</p>	<p>Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p>
		<p>Уметь: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции.</p>
		<p>Владеть: способностью организовывать входной контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве</p>
<p>ПК-4 Способен осуществлять контроль технологических параметров производства</p>	<p>ИД-1_{ПК-4} Определяет наиболее рациональные режимы производства продуктов питания животного происхождения и</p>	<p>Знать: теоретические основы режимов и способов хранения и переработки продуктов животного происхождения и</p>

<p>продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>биотехнологической продукции с учетом их качества и целевого назначения</p>	<p>биотехнологической продукции</p> <p>Уметь: подбирать наиболее рациональные режимы производства продуктов питания с учетом их качества и целевого назначения</p> <p>Владеть: способностью подбирать режимы и способы хранения и переработки продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции.</p>
<p>ПК-5 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области систем управления качеством и безопасностью производства продукции</p>	<p>Знать: национальную и международную нормативную документацию в области систем управления качеством и безопасностью производства продукции.</p> <p>Уметь: осуществлять разрабатывать мероприятия по повышению показателей качества и безопасности производства продукции.</p> <p>Владеть: способностью применять на практике разработанные мероприятия по повышению показателей качества и безопасности продукции.</p>
<p>ПК-6 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и производить расчет производственных мощностей в пределах принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-1_{ПК-6} Принимает организационные управленческие решения по разработке планов размещения оборудования и технического оснащения в пределах принятой в организации технологии производства продуктов</p>	<p>Знать: основы разработки планов размещения оборудования и технического оснащения в пределах принятой в организации технологии производства продуктов.</p> <p>Уметь: производить расчет производственных и не производственных мощностей действующих и модернизируемых производств пищевой продукции.</p> <p>Владеть: навыками компоновки и подбор оборудования для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания.</p>
<p>ПК-7 Способен рассчитывать нормы материальных затрат и графиков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>ИД-1_{ПК-7} Способен проводить расчеты оптимальных материальных затрат для организации производства пищевой продукции</p>	<p>Знать: способы и методы расчета материальных затрат.</p> <p>Уметь: рассчитывать оптимальные материальные затрат для организации производства пищевой продукции.</p> <p>Владеть: проводить расчеты оптимальных материальных затрат для организации производства пищевой продукции.</p>
<p>ПК-8 Способен определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p>ИД-3_{ПК-8} Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>Знать: методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p> <p>Уметь: рассчитывать технико-</p>

животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности		экономической эффективности производства продуктов питания. Владеть: способностью определить экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-9 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИД-2 ПК-9 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания	Знать: методики расчета для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания. Уметь: рассчитывать проекты пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания. Владеть: способностью разрабатывать технические задания на проектирование технологических линий, цехов, отдельных участков производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
ПК-10 Способен реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий	ИД-3 ПК-10 Применяет результаты исследований современных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых действующих организаций по производству пищевых продуктов	Знать: современные технологии при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых действующих организаций по производству пищевых продуктов. Уметь: рассчитывать проекты по производству пищевых продуктов с учетом современных технологий. Владеть: способностью реконструировать действующие предприятия с учетом современных технологий.

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Преддипломная 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: производственно-технологический и проектный.

Содержание программы преддипломной практики опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: «Основы проектной деятельности», «Основы пищевой биотехнологии», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология переработки рыбных ресурсов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Производство комбинированных пищевых продуктов», «Биотехнологии в производстве продуктов животного происхождения», «Инновационные технологии консервирования продуктов животного происхождения и биотехнологической продукции», «Прогрессивные технологии переработки сырья животного происхождения», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», «Технологии производства мясных и мясо-растительных быстрозамороженных полуфабрикатов», «Системы управления качеством и безопасностью в пищевой промышленности», «Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности», «Экономика и организация производства продуктов животного происхождения» .

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 сроки проведения производственной практики

Преддипломная практика для студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями (организациями). Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между институтом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения преддипломной практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащённые современным технологическим оборудованием.

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 преддипломной практики в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчёт, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология».

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 учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

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

Студенты 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 – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить научно-исследовательскую работу 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;
- изучить 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 руководителя практики от предприятия.

В последний день 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 практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, 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 без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Таблица 2

Содержание производственной практики (Преддипломная)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Работа студента	Контактная и другие виды работ руководителя практики от предприятия (организации), час	СРС, час	Форма контроля
1	Подготовительный	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.	8	4	роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике
2	Производственный	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь (план предприятия). Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Знакомство с производственным участком (цех, линия) расстановкой и работой оборудования. Изучение программы производственного контроля. ознакомиться с нормами материальных затрат и графиков производства выпускаемой продукции. Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой БР в конкретных структурных подразделениях. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Ведение дневника.	56	20	Дневник, отчет, индивидуальное задание
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчёта по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	12	Дневник, отчёт
			2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			72	36	Зачёт с оценкой
Всего			108		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Общая характеристика предприятия

2. Организация работы производственного участка (цех, линия). Описание технологического процесса производства выпускаемой продукции с расстановкой и характеристикой оборудования

3. Производственный и экологический контроль

4. Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), в «Учебно-производственном цехе полуфабрикатов из мяса и мяса птицы», где проходит практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформления отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии переработки сельскохозяйственного сырья, при производстве пищевой и биотехнологической продукции, эксплуатации оборудования, организации технологического, теххимического и микробиологического контроля производства;
- методы и методики исследования мясного, молочного и рыбного сырья, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы, готовой пищевой продукции.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.
-

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по организационно-управленческой практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 3)

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

8.3. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
3. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО

Таблица 3

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Производственная практика: Преддипломная Количество студентов 20

Общая трудоемкость дисциплины 108 часов; СРС 36 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6		8	9	10	11	12
Практика	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О. А [и др.].	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			15	https://elibrary.ru/113377
Практика	Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии.	Шокина Ю. В.	Санкт-Петербург : Лань	2022		+			10	https://elibrary.ru/206810
Практика	Технология мяса и мясных продуктов	Речкина Е.А. [и др.].	КрасГАУ	2019		+			10	https://elibrary.ru/113377
Практика	Продовольственная безопасность	Бурова Т. Е.	Санкт-Петербург : Лань	2023		+			15	https://elibrary.ru/346433

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А

9. Материально-техническое обеспечение производственной практики

В целях материально-технического обеспечения производственной практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

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

Для проведения подготовительный раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-16, 3-12), Учебно-производственный цех полуфабрикатов из мяса и мяса птицы.

В данных лабораториях и цехе, имеется следующее оборудование: установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПВМ-3/15; Столы металлические разделочные (5 шт.); Мясорубка электрическая Gastromix MG-12, Устройство электростатического копчения; Плита электрическая «НовоВятка»; Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips; Кофемолка Bosch; Электрочайник SINBOSK; Мясорубка помощница 23; Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2; Весы электронные ПВМ-3/15 Пароконвектомат; Вакуумный упаковщик; Фаршемешалка, Шприц колбас-ный; Инъектор; Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор; Автомат котлетный АК2М-30-у; Водяная баня; Анализатор влажности ЭВЛАС-2М;. Куттер ROBOTCOUPER2, 2,9 л; Сушилка ZELMER; Пароварка Binatone; Лапшерезка RedmondRKA-PM. Столовая и лабораторная посуда. Наглядные пособия. методические рекомендации. Мясорубка LM-82; Машина фаршемешальная BWL-50; Шкаф холодильный ПОЛАИР ШН-1,4; Шкаф холодильный ПОЛИАР; Морозильный ларь GELLAR FG 400E; Ларь-витрина морозильный Бирюса-260; Весы с печатью этикеток Штрих-Принт М 15-2,5 Д1(4 шт.); Весы товарные с автономным питанием ТВ-М-300,2 -А3; Весы электронные CAS AP-1(15M)(4 шт.); Весы электронные CAS SW-05W; Дезинфектор озоновый; Стол из нержавеющей стали (4 шт.); Стеллаж металлический (2 шт.); Упаковщик KOR CN W-460; Паллет пластиковый белый (4 шт.); Диспансер для полотенец (4 шт.); Дозатор для мыла (4 шт.); Перчатка кольчужная (8 шт.); Фартук кольчужный (5 шт.); Лампа инсектицидная; Ящик п/э сплошной (20шт.); Тележка металлическая для мусорных пакетов с колесами (4 шт.); Измельчитель КТ-3025; Чайник электрический GL 0593.

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным оборудованием, инструментарием, метрологическим обеспечением

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Речкина Е.А., канд. техн. наук, доцент кафедры ТК и ПБ

_____ (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики

«Преддипломная»

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Предложенная на рецензию программа, разработанная Речкиной Е.А. к.т.н., доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 4 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения» и реализуется в Институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

Преддипломная практика, относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика.

Преддипломная 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.

Цель преддипломной практики является сбор информации и подготовка материала для выполнения бакалаврской работы (БР).

Основная задача преддипломной практики собрать материал, необходимый для выполнения выпускной квалификационной работы, а именно: изучить входной и технологический контроль качества сырья и выпускаемой продукции, изучить систему управления качеством и безопасностью на производстве; ознакомиться с компоновкой и размещением оборудования и технического оснащения в пределах принятой в организации технологии производства выпускаемой продукции, с планом предприятия (производственного цехе, участка).

В целом рабочая программа практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендована к использованию в учебном процессе.



Е.Н. Трандина