

**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 Матюшев В.В.  
«24» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.  
«24» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ**

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Техническое оснащение технологий перерабатывающих производств*

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профессионального стандарта:

22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения;

22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;

22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности.

Разработчики: \_\_\_\_\_ **Мацкевич И.В. канд. техн. наук,**  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №3 «17» марта 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОБ и ПП Невзоров В.Н., докт. с-х. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2023 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7 «20» марта 2023 г.

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

«20» марта 2023 г.

## **Содержание**

|   |    |
|---|----|
| Аннотация .....   | 4  |
| 1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....                  | 4  |
| 2. Место производственной практики в структуре ОПОП .....   | 5  |
| 3. Формы, место и сроки проведения производственной практики.....   | 5  |
| 4. Структура и содержание производственной практики .....   | 7  |
| 5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике ..... | 8  |
| 6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....           | 8  |
| 7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....                   | 9  |
| 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики .....                               | 9  |
| <i>8.1. Основные источники</i> .....  | 9  |
| <i>8.2. Дополнительные источники</i> .....  | 10 |
| <i>8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы</i> .....  | 10 |
| 9 Материально-техническое обеспечение производственной практики .....   | 10 |
| <i>Изменения</i> .....  | 13 |

## **Аннотация**

Организационно-управленческая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Организационно-управленческая практика нацелена на формирование профессиональных (ПК-3; ПК-7) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями организацией процесса эксплуатации и ремонта технологического оборудования, 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 бакалаврской работы.

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

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

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

Целью организационно-управленческой практики является ознакомление со структурой предприятия, технико-технологическим обеспечением производственных процессов, изучение учредительных документов, основных направлений деятельности предприятия, организации работы рабочих мест, нормативной документации (в том числе внутренней).

Основная задача организационно-управленческой практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации эксплуатации и ремонта технологического оборудования, решать те же задачи, которые возложены на инженерно-технических работников, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой основного и вспомогательного оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий, службой инженерно-технического обеспечения, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, бакалаврской работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых и перерабатывающих предприятиях (организациях).

Таблица 1

### **Перечень планируемых результатов прохождения практики**

| Код, наименование компетенции   | Код и наименование индикаторов достижений компетенций  | Перечень планируемых результатов прохождения практики  |
|---|--|--|
| <b>ПК-3</b><br>Способен осуществлять проектирование новых, реконструкцию технологическое перевооружение, техническое обеспечение существующих предприятий по переработке и хранению продукции сельского хозяйства | ИД-1ПК-3 Формулирует цели проекта (реконструкции), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач;<br>ИД-2ПК-3 Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию, реконструкции и технологического перевооружения. | Знать: основные нормативные документы по вопросам проектирования перерабатывающих предприятий и нормативы расчета, принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом. Основные этапы разработки проектной документации<br>Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта, осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации;<br>Владеть: навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования);<br>Знать: |
|   |  |  |
|   |  |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>ПК-7. Руководит организационно-управленческой деятельностью по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> | <p>ИД-1ПК-7 Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения пищевой и перерабатывающей промышленности.</p> <p>ИД-2ПК-7 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p>ИД-3ПК-7 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД-4ПК-7 Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических условиях</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень нормативных отраслевых документов;</li> <li>- принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования;</li> <li>- методы сбора, обработки и систематизация технической информации.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования;</li> <li>- осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования;</li> <li>- организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку;</li> <li>- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации работы трудовых коллективов;</li> <li>- методами проверки технического состояния технологического оборудования;</li> <li>- принципами выбора систем технологического оборудования;</li> <li>- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;</li> <li>- навыками написания научно-технического текста.</li> </ul> |
|---|---|---|

## 2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Организационно-управленческая практика включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно организационно-управленческий.

Организационно-управленческая практика проводится после 7 семестра 4 недели - 216 часов.

Содержание программы организационно-управленческая практика основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Экономическая теория», «Организационное поведение», «Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование перерабатывающих производств», «Оборудование мини-цехов для переработки сырья растительного и животного происхождения», «Проектирование перерабатывающих предприятий», «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий», «Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются для подготовки бакалаврской работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

## 3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Организационно-управленческая практика 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 производственной организационно-управленческой практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть предприятия (организации) занимающиеся ремонтом и реализацией пищевого технологического оборудования, пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

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

Перед началом практики студент должен согласовать тему бакалаврской работы, предложенной ему на кафедре, заполнив соответствующее заявление по форме.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии с направлением подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности. 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, оборудование бродильных и пищевых производств».

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 (организации).

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 организационно-управленческую практику 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;
- 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: организационно-управленческой составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды производственной работы на практике   | Трудоемкость, часов |     | Форма контроля                                |
|-------|--------------------------|--|---------------------|-----|---|
|       |                          |  | Контактная работа   | СРС |   |
| 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. | 6                   | 2   | распись в журнале по ТБ<br>Отметка в дневнике |

| №<br>п/п     | Разделы<br>(этапы)<br>практики   | Виды производственной работы на практике   | Трудоемкость, часов  |            | Форма<br>контроля                               |  |
|--------------|----------------------------------|--|----------------------|------------|---|--|
|              |                                  |  | Контактная<br>работа | СРС        |   |  |
| 2            | Производственный                 | Изучение структуры управления предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Распределение инженерно-технических работников по цехам. Дублирование работы ИТР (инженерно-технических работников) в одном из отделений предприятия (организации). Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием. Работа практикантов на рабочих местах в цехах предприятия. Ведение дневника. | 130                  | 58         | Дневник,<br>отчет,<br>индивидуальное<br>задание |  |
| 3            | Подготовка<br>и защита<br>отчета | Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.  | 6                    | 12         | Дневник,<br>отчет,                              |  |
|              |                                  | Защита отчета по практике  | 2                    | -          | Комиссионный прием<br>отчетности                |  |
| <b>Итого</b> |                                  |  | <b>144</b>           | <b>72</b>  | <b>Зачет с<br/>оценкой</b>                      |  |
| <b>Всего</b> |                                  |  |                      | <b>216</b> |   |  |

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

- Титульный лист
- Введение
- Содержание
- 1 Общая характеристика предприятия
- 2 Структура управления предприятием
- 3 Дублирование работы ИТР (инженерно-технического работника) предприятия.
- 4 Основное и вспомогательное технологическое оборудование
- 5 Индивидуальное задание
- Заключение
- Библиографический список
- 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, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технического обеспечения технологий производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы диагностики основных неисправностей в технологическом оборудовании.

## 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;

- обобщение эмпирических данных, 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 практики 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. Основные источники**

1. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007.-411 с.

2. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. – 733 с.

3. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 - Охрана труда / В. М. Калинина. - М.: Академия, 2010. - 316 с.

4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.

5. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М.: Академия, 2010. – 316 с.

6. Самойлов В.А. Технологические машины и оборудование: сквозная программа учебных и производственных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 39 с.

7. Самойлов В.А. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Текст]: методические указания для выполнения программы учебных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, Ж.А. Кох; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 11 с.

8. Технологическое оборудование для переработки зерновых культур в пищевые продукты: учеб.пособие (2-е издание, переработанное, дополненное и исправленное)/ И.В. Мацкевич, В.Н. Невзоров, В.Н. Тепляшин, Д.С. Безъязыков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2023. –285 с.

### *8.2. Дополнительные источники*

1. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
2. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
3. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. М.: Академик 2004-432 с.
4. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.
5. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. - М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. - 1312 с.
6. Антипов С.Т. Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств» / С.Т.Антипов и др./ Под ред. В.А.Панфилова. М.- КолосС. 2007.- 184с.
7. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.
8. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.
9. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.
10. Бурашников, Ю. М, Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. - 234 с.

### *8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы*

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагiat ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6а (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

## **9 Материально-техническое обеспечение производственной практики**

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

На кафедре имеется специализированная аудитория (3-03 кабинет курсового и дипломного

проектирования), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Для проведения занятий по учебной практике имеется аудитория (3-05, ул. Е. Стасовой 42), оборудованной установками для проведения опытных процессов: установка для определения режимов течения жидкости; установка для определения коэффициента сопротивления трению и теплоотдачи; установка для определения коэффициента отстаивания; установка для разделения бинарной смеси; сушильный шкаф; устройство для измельчения.

Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-А, ул. Е. Стасовой 42), оснащенной оборудованием с контрольно-измерительными приборами, оборудованием для фильтрации различных сред, трубопроводами, клапанами и пневмо-приводами, наличием наглядного пособия в виде болтовых, трубных соединений различных деталей.

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

## **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 ТОБ и ПП

### **Отчет**

### **о практической подготовке обучающегося в форме практики**

Вид практики: Производственная

Тип практики: организационно-управленческая

в Профильной организации (предприятии, учреждении):  

---

Студент \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Курс/группа/ф. обучения \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
35.03.07 «Технология  
производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»

Руководитель от ПО \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

Руководитель от ИПП \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, уч. степень)

Дата сдачи отчета \_\_\_\_\_  
«\_\_ \_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.  
Дата защиты отчета \_\_\_\_\_  
«\_\_ \_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.  
Оценка \_\_\_\_\_  
Члены комиссии \_\_\_\_\_  
(ФИО, подписи)

\_\_\_\_\_  
(ФИО, подписи)

Красноярск, 202\_\_ г.

## **ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД**

Программу разработали:

Мацкевич И.В., к.т.н.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

---

(подпись)

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на программу производственной практики**  
**«ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ»**

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) подготовки «Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОБ и ПП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с изучением особенностей организационно-управленческой деятельности на предприятии, существующего и современного технологического оборудования на предприятии, сбора данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию бакалаврской работы.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

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

Директор ООО «Сиб АГРО»



В.А. Корнеев