

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет
имени И. Т. Трубилина»

Факультет перерабатывающих технологий

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Методические указания

к прохождению и оформлению производственной практики
для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(направленность «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»,
программа бакалавриата)
по очной и заочной формам обучения

Краснодар
КубГАУ
2020

Составители: О. А. Огнева, А. Н. Гнеуш, М. П. Багдасарова

Производственная практика (технологическая практика) :
метод. указания к прохождению и оформлению производственной
практики / сост. О. А. Огнева, А. Н. Гнеуш, М. П. Багдасарова. –
Краснодар : КубГАУ, 2020 – 33 с.

Методические указания к прохождению производственной практики (технологической практики) разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 12.11.2015 г., регистрационный номер 1330.

В методических указаниях представлены цель и задачи производственной практики, структура и содержание практики, рекомендации по оформлению основных документов по итогам практики. В приложениях приведены образцы титульного листа отчета по практике и пакета документов по прохождению практики.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, преподавателей, осуществляющих организацию и руководство практикой.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского госагроуниверситета, протокол № 8 от 18.05.2020.

Председатель
методической комиссии

Е. В. Щербакова

© Огнева О. А., Гнеуш А. Н.,
Багдасарова М. П.,
составление, 2020

© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП БАКАЛАВРИАТА.....	5
4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
6.1 Общие положения.....	8
6.2 Содержание производственной практики.....	9
6.2.1 Ознакомление с общей характеристикой предприятия. Изучение структуры основного производства.....	9
6.2.2 Изучение основного производства и особенностей технологии выпускаемой продукции.....	9
6.2.3 Изучение оборудования основного производства.....	10
6.2.4 Технохимический и микробиологический контроль производства	10
6.2.5 Изучение и анализ работы инженерных служб: теплоснабжения, водоснабжения, канализации, электроснабжения, холодоснабжения.....	10
6.2.6 Освоение рабочей профессии с получением квалификации.....	11
6.3 Требования к оформлению отчета и пакета документов.....	12
6.4 Защита отчетов по прохождению практики.....	18
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ Е.....	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ З.....	31

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с концепцией и учебными планами производственная практика (технологическая практика) бакалавров проводится на старших курсах (4 курс) для закрепления и углубления теоретических и практических знаний и умений, полученных при обучении; получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся; формирования представлений о работе специалистов отдельных структурных подразделений на предприятиях по производству продуктов питания из животного и растительного сырья, а также о стиле профессионального поведения и профессиональной этике; для подготовки к последующему осознанному изучению профессиональных, в том числе профильных дисциплин.

1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики (технологической практики) является приобретение обучающимися профессиональных навыков, связанных с направлением подготовки, практическое освоение особенностей технологических процессов производства продуктов питания из животного и растительного сырья.

2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основными задачами производственной практики (технологической практики) являются:

- научиться решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационных технологий;
- овладеть методиками оценки качества сельскохозяйственной продукции и способами ее хранения и переработки;
- освоить работу механизированных и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- освоить технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;
- освоить требования техники безопасности в условиях чрезвычайных ситуаций (аварии, катастрофы, стихийные бедствия);
- научиться принимать управленческие решения в различных

производственных и погодных условиях;

- получить навыки управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;
- научиться систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации.

3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП БАКАЛАВРИАТА

Производственная практика (технологическая практика) является составной частью образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

График проведения практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения производственной практики

Название	Производственная практика	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	IV	IV
Семестр	7	8
Продолжительность	6 недель	6 недель
Форма контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330 производственная практика (технологическая практика) может проводиться стационарным способом (на кафедрах факультета перерабатывающих технологий: кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции, кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, кафедра биотехнологии, биохимии и биофизики, а также в учебно-производственных лабораториях вуза) и выездным способом (на перерабатывающих предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами).

5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая практика) выполняется в тесном учебном и социальном взаимодействии обучающихся с руководителями практики от университета и предприятия, что обеспечивает формирование их общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

– способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

– готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ОПК-6);

– готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

– готовность применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);

– способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14);

– способность к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16);

– готовность управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции (ПК-18);

– готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19).

6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая практика) является обязательной для студентов в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 4-ем курсе в

седьмом и восьмом семестре для очной и заочной формы обучения соответственно. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 6 недель. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа, 9 зачетных единиц.

Структура и содержание производственной практики (технологической практики) для очной и заочной формы обучения приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание производственной практики

№	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Прохождение инструктажа по технике безопасности на предприятии	8	Лист проведения инструктажа по технике безопасности
2	Знакомство со структурой предприятия и особенностями производства	40	Раздел отчета, дневник
3	Изучение ассортимента вырабатываемой продукции	40	Раздел отчета, дневник
4	Описание характеристики сырья, используемого для производства готовой продукции	40	Раздел отчета, дневник
5	Изучение технологических линий основных наименований ассортимента	40	Раздел отчета, дневник
6	Изучение характеристики технологического оборудования по описанным линиям	40	Раздел отчета, дневник
7	Изучение технокимического и микробиологического контроля производства	40	Раздел отчета, дневник
8	Изучение работы инженерных служб предприятия: теплоснабжение, водоснабжение, канализация, электроснабжение, холодоснабжение	40	Раздел отчета, дневник
9	Оформление собранных материалов в виде отчета и пакета документов	36	Отчет, пакет документов

	ствующих документов		
Итого		324	зачет с оценкой

6.1 Общие положения

Перед формированием приказа о направлении обучающихся на практику необходимо своевременно провести информационное собрание, на котором до обучающихся доводятся сведения о сроках практики, о целях, задачах и особенностях прохождения практики, выдается список предприятий-партнеров для выбора места прохождения практики и типовой трехсторонний договор в 3-х экземплярах.

В течение 2-х месяцев после собрания обучающиеся должны выбрать предприятие для прохождения практики и подписать там договор. Один экземпляр остается на предприятии, второй – обучающий предоставляет помощнику декана по практическому обучению (на основании договора формируется приказ о направлении обучающихся на практику), а третий – оставляет себе.

Непосредственно перед отправлением на место прохождения практики помощником декана по практическому обучению проводится инструктаж по технике безопасности с заполнением журнала. Руководитель практики от университета выдает обучающимся индивидуальные задания для прохождения производственной практики и пакет соответствующих документов (руководителем назначается квалифицированный специалист).

По прибытии на предприятие обучающийся должен:

- явиться на предприятие со всеми документами, зарегистрировать дату прибытия;
- получить пропуск на предприятие;
- встретиться с руководителем практики от предприятия и предоставить ему индивидуальное задание, полученное в университете;
- согласовать с руководителем практики от предприятия рабочий график (план) прохождения практики, порядок и место проведения консультаций;
- пройти инструктаж по технике безопасности, ознакомиться с правилами внутреннего распорядка;
- предоставить при необходимости санитарную книжку.

Находясь на практике обучающийся должен в течение всего времени вести дневник, который с подписями и печатями необходимо предоставить к защите. Также по окончании практики руководителем от предприятия дается отзыв на практиканта.

6.2 Содержание производственной практики

Содержание производственной практики (технологической практики) заключается в ознакомлении с особенностями работы перерабатывающего предприятия.

Примерное содержание отчета приведено в приложении А.

6.2.1 Ознакомление с общей характеристикой предприятия. Изучение структуры основного производства

Местонахождение, производственное направление и история предприятия. Форма собственности и подчиненность. Мощность и фактическая производительность предприятия. Сырьевая зона, возможности ее развития.

Структура основного производства. Цеха и отделения, составляющие основное производство, их мощность и режим работы. Назначение отдельных цехов.

Ассортимент и качество выпускаемой продукции. Районы сбыта готовой продукции.

6.2.2 Изучение основного производства и особенностей технологии выпускаемой продукции

Виды поступающего сырья, средства его транспортировки. Правила приемки, требования к составу и качеству сырья.

Объем производства продукции по ассортименту.

Технологическая схема производства основных наименований ассортимента (подробное описание всех технологических операций с указанием используемых режимов).

Виды фасовки продукции. Соотношение объемов продукции, фасованной в отдельные виды тары.

Виды и причины цехового и складского брака продукции. Способы его утилизации или уничтожения.

6.2.3 Изучение оборудования основного производства

Машинно-аппаратурные схемы производства продукции.

Тип, марка оборудования и его соответствие технологическим требованиям. Принцип действия и конструкция машины или аппарата. Способы регулирования технологических параметров режима работы. Способы загрузки, разгрузки и удаления побочных продуктов. Способы запуска и остановки. Способы санитарной обработки и очистки. Правила техники безопасности при обслуживании, в том числе способы надежного отключения электроэнергии, пара, воды, продукта и прочего на время санитарной обработки и ремонта.

Транспортное оборудование для перемещения сырья, материалов, тары, готовой продукции.

6.2.4 Технохимический и микробиологический контроль производства

Роль контроля в организации и проведении технологических процессов и в улучшении качества вырабатываемой продукции.

Точки контроля, начиная от приемки и заканчивая отгрузкой готовой продукции, точки отбора средних проб для лабораторных анализов с перечислением тех определений, которые должны быть сделаны в отобранных пробах, а также периодичность и методика проведения анализов.

Схема технохимического контроля производства по всему ассортименту продукции.

6.2.5 Изучение и анализ работы инженерных служб: теплоснабжения, водоснабжения, канализации, электроснабжения, холодоснабжения

Парокотельный цех. Назначение пара. Максимальная часовая потребность предприятия в паре. Мощность котельной установки. Состояние и параметры вырабатываемого пара. Количество и тип котлоагрегатов. Техническая характеристика и устройство отдельных котлоагрегатов. Виды и сорта резервного топлива. Тепловая схема котельной установки. Мероприятия по охране окружающей среды.

Водоснабжение предприятия. Потребность предприятия в воде. Источники водоснабжения. Схема водоснабжения. Устройство артезианской скважины. Тип и характеристика погружных насосов.

Канализационная сеть и очистные сооружения. Категории стоков предприятия: промышленные, хозяйственно-фекальные, атмосферные и условно-чистые. Системы канализации предприятия. Характеристика внутренних сетей канализации: уклон пола, приемники стоков (трапы, колодцы, воронки). Схемы очистки сточных вод. Конструкция и принцип действия сооружений для механической очистки сточных вод (песколовки, отстойников). Контроль работы очистных сооружений. Влияние стоков и отходов на окружающую среду.

Энергосиловое хозяйство и цех ремонта электрооборудования. Источники энергоснабжения. Потребляемая предприятием мощность. Установленная мощность трансформаторов. Напряжение в силовой и осветительной сетях. Напряжение в цепях управления электрооборудованием. Места применения низковольтного освещения. Принципиальная схема передачи электроэнергии потребителям. Наружные и внутренние линии электропередачи. Правила техники безопасности при монтаже и эксплуатации электроустановок и электрооборудования.

Холодильное хозяйство. Основные потребители холода. Размещение компрессорной. Схемы холодильных машин. Назначение, тип и техническая характеристика оборудования компрессорной (компрессоров, испарителей, конденсаторов, контрольно-измерительных приборов). Конструкция теплоизоляции аппаратов, трубопроводов и ограждающих поверхностей холодильника. Системы охлаждения и температурные режимы холодильника. Способы контроля и регулирования температуры, влажности и скорости движения воздуха. Способы оттайки испарителей, Правила техники безопасности при работе на холодильнике.

6.2.6 Освоение рабочей профессии с получением квалификации

По возможности, представляемой предприятием, во время практики студенты должны работать на рабочих оплачиваемых местах и овладеть одной или двумя рабочими профессиями по обслу-

живанию наиболее сложного технологического оборудования с оформлением квалификационного удостоверения. Обучающийся может приступить к работе на каждом новом рабочем месте только после получения и оформления в установленном порядке инструктажа по технике безопасности. Обучающийся должен хорошо изучить обслуживаемое оборудование, требования технологических инструкций к режиму его работы и качественным показателям обрабатываемых продуктов. Необходимо уяснить сущность происходящих на обслуживаемом оборудовании физических, химических и других процессов. Обучающийся должен овладеть передовыми методами труда и быть образцом сознательного отношения к своим обязанностям.

По окончании работы обязательна сдача техминимума по рабочей специальности с получением квалификационного удостоверения.

6.3 Требования к оформлению отчета и пакета документов

Всю собранную информацию за время производственной практики необходимо оформить в виде отчета.

Отчет начинается с титульного листа, который оформляется по приведенному образцу (приложение Б) и включает содержание, основную часть, список используемых источников (приложение А).

Отчет составляется с учетом полученного индивидуального задания и рабочего плана (графика). Пакет документов представлен в приложениях В-Ж.

Работа выполняется на листах формата А 4. Текст пояснительной записки набирается шрифтом Times New Roman 14 размер, интервал 1,5; заголовки 1 и 2 уровня (разделы и подразделы) выделяются полужирным шрифтом. Текст выравнивается по ширине страницы, выставляется автоматический перенос текста. Заголовки разделов выделяются прописными буквами. Отступ первой строки на 1,25 см. Параметры страницы: поля верхнее и нижнее – 2,0 см; левое – 3,0 см; правое – не менее 1,0 см или 1,5 см.

Материал должен быть систематизирован в виде графиков, таблиц, схем, иллюстраций.

Нумерация страниц в отчете сквозная, начиная с титульного листа (первый). Номер проставляется, начиная со второго листа

введения. Номер страницы проставляется вверху, по центру.

Порядковый номер раздела обозначают арабскими цифрами без точки. Наименование записывают в виде заголовка с абзаца прописными буквами. Перенос слов в заголовках разделов и подразделов не допускается, точку в конце не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой.

Между заголовком и текстом, заголовком раздела и подраздела должна быть одна пропущенная строка.

Не допускается в тексте для одного и того же понятия применять различные научно-технические термины, сокращать обозначения физических величин, употребляемых без цифр за исключением заголовков боковиков и головок таблиц, использовать в тексте математические знаки «-», «+», «><», «=», №, %, без цифр, индексы стандартов ГОСТ и др. – без регистрационного номера.

Календарные даты записываются в виде арабских цифр, разделенных точкой (01.01.2000).

Все формулы в тексте нумеруют арабскими цифрами. Нумерация формул в дипломной работе сквозная. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например: (3).

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Пояснения символов должны быть приведены под формулой. Первая строка начинается со слова «где» без двоеточия после него.

Пример – объем емкостей V , м^2 , вычисляются по формуле (3).

$$V = \frac{Gc * n}{p} \quad (3)$$

где Gc – суточный расход муки, т;

n – запас на срок хранения, равный 7 суток;

p – объемная масса муки, равная $0,55 \text{ т/м}^3$

Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках, например, «... по формуле (3)».

Построение таблиц. Цифровой материал оформляют в виде таблицы.

Таблица должна иметь заголовок, который выполняется строч-

ными буквами (кроме первой прописной) и помещается над таблицей. Заголовок должен быть кратким и отражать содержание таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм.

Таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы.

Над левым, верхним углом таблицы на уровне начала строки помещают надпись «Таблица 2» и через тире название. На все таблицы должны быть ссылки в тексте, например: «...в таблице 2».

Если строки или графы таблицы выходят из формата листа, таблицу делят на части, которые переносят на другие листы.

Таблица 2 – Органолептические и физико-химические показатели

Наименование показателя	Шинка по-белорусски	Корейка	Грудинка
Внешний вид			
.....			

При переносе части таблицы слово «Таблица», порядковый номер и заголовок помещают только над первой частью таблицы, а над последующими пишут «Продолжение таблицы 2» и располагают в правом верхнем углу.

Перенос таблицы на другую страницу сопровождается обозначением на новой странице.

В таблице обязательно указывается шапка таблицы или её обозначение цифрами (1, 2, 3, 4 – столбцы таблицы). Например, таблица 3.

Таблица 3 – Расход сырья

Наименование сырья	Котлеты	Зразы	Биточки	Блины	Итого сырья
1	2	3	4	5	6
Норма выработки, кг	1500	1500	1500	1500	7000

Тогда при переносе допускается использование цифровых обозначений:

1	2	3	4	5	7

Шрифт в таблице может быть 12 пт.

Графу «№ п/п» в таблицу не включают. При необходимости порядковые номера указывают в боковике таблицы перед наименованием показателей.

Если параметры выражены в разных единицах физических величин, их указывают в заголовках граф или строк. Над таблицей помещают сокращенное значение физической величины, выраженной одной единицей измерения. Слова «более», «не более», «менее», «не менее», «в пределах» помещают в боковике таблицы рядом с наименованием параметра после единицы физической величины, через запятую.

Иллюстрации и приложения. Иллюстрации (рисунки, эскизы, чертежи, схемы, диаграммы и т. д.) выполняются в компьютерном варианте и помещаются после первого упоминания о них в тексте.

Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении. Если в пояснительной записке только одна иллюстрация, то она также обозначается.

Рисунок 1 наименование помещают под иллюстрацией, после поясняющих данных. Номер записывают перед наименованием через тире. Обозначение рисунка выполняется под рисунком. Например:

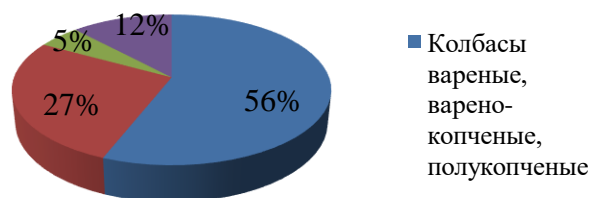


Рисунок 1 – Структура рынка колбасных изделий и мясных деликатесов по видам, %

Иллюстрационный материал, таблицы или текст вспомогательного характера допускается давать в виде приложений. Его оформляют как продолжение документа на последующих листах. На первом листе приложений формата А 4 слово «Приложения» пишется посередине, строчными буквами, жирным шрифтом. Первая буква – прописная. Если приложений несколько, каждое приложение начинается с нового листа. Приложение обозначается заглавными буквами: А, Б, В, Г и т. д. Слово «ПРИЛОЖЕНИЕ А» располагается в правом верхнем углу листа, прописными буквами. Нумерация листов записки и приложения сквозная.

Составление списка использованных источников в пояснительной записке выпускной квалификационной работы ведется в алфавитном порядке.

Однотомное издание с одним автором

Тимошенко, Н. В. Технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Н. В. Тимошенко. – Краснодар : КубГАУ, 2010. – 576 с.

Однотомное издание с двумя авторами

Тимошенко, Н. В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: учебное пособие / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2010. – 340 с.

Однотомное издание с тремя авторами

Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности: учебное пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов. – СПб : ГИОРД, 2011. – 512 с.

Однотомное издание (более трех авторов)

Теория и практика переработки мяса: учебник / А. Б. Лисицин [и др.]. – М. : ВНИИМП, 2004. – 378 с.

Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности: учебное пособие / Н. В. Тимошенко [и др.]. – Краснодар : Издательство «Лань», 2015. – 416 с.

Многотомное издание

Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х кн. Кн.1/ Общая технология мяса: отв. ред. И. А. Рогов. – М. : КолосС, 2009. – 565 с.

Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х кн. Кн.2/ Технология мясных продуктов: отв. ред. И. А. Рогов. – М. : КолосС, 2009. – 711 с.

Законодательные материалы

Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 гг [принят Правительством Российской Федерации 14 июля 2012 г, постановление №717]. – М. : Росинфомагротех, 2012. – 204 с.

Решение № 68. О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» [принято Советом Евразийской Экономической Комиссии 20 октября 2013г.]. – М. : Ось-89, 2002. – 64 с. – (Актуальный закон).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 [утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 880]. – М. : Росинфомагротех, 2011. – 164 с.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 [принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2011 г № 67]. – М. : Росинфомагротех, 2013. – 189 с.

Статья из журнала

Устинова, А. В. Гарантии безопасности и качества мясной продукции для детей / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова // Мясная индустрия. – 2014. – №8. – С. 26-29.

Статья из сборника трудов

Гаврилова, Н. Б. Инновационные технологии плавленых сыров и сырных продуктов для функционального питания / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога // Пищевая промышленность / Ежемесячный научно-производственный журнал. – М., 2014. – №11. – С.38-42.

Устинова, А. В. Мясные продукты пониженной калорийности / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, Н. Е. Солдатова // Пищевая промышленность / Ежемесячный научно-производственный журнал. – М., 2014. – №9. – С.36-42.

Стандарты

ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия. – Введ. 2011-11-04. – М. : Стандартинформ, 2012. – 24 с.

Диссертации

Величко, В. А. Технология и качественная оценка мяса свиней датской селекции: дис. ... канд. с.-х. наук: 05.18.05: защищена 21.06.2012 / Величко Владимир Александрович. – Краснодар, 2012. – 148 с. – Библиогр. : С. 129–136.

Авторефераты диссертаций

Величко, В. А. Технология и качественная оценка мяса свиней датской селекции: автореф. дис. ... канд. с.-х. наук: 05.18.05: защищена 21.06.2012 / Величко Владимир Александрович. – Краснодар, 2012. – 16 с. – Библиогр. : С. 15–16.

Патентные документы

Пат. 2489886 Российская Федерация. МПК51 А 23 В 4/01. Устройство для обработки мясного сырья / Решетняк А. И., Бебко Д. А., Нестеренко А. А., Бессалая И. И.; заявитель и патентообладатель Кубанский государственный аграрный университет. – № 2011151957/13; заявл. 19.12.2011; опубл. 20.08.2013, Бюл. №23(Пч.). – 3 с.

Электронный ресурс

Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Калачев А. А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. [Санкт-Петербург, 2011] // Электронно-библиотечная система издательства «Лань». URL: <http://e.lanbook.com>

Сыцко В. Е., Садовский В. В., Целикова Л. В. Основы стандартизации и сертификации товарной продукции: учебное пособие. [Минск, 2008] // Электронно-библиотечная система «Инфра-М». URL: <http://www.znanium.com>

Обучающийся должен полностью подготовить отчет во время практики, подписать у руководителя практики от предприятия. Подпись руководителя практики должна быть заверена печатью предприятия.

6.4 Защита отчетов по прохождению практики

Защита отчетов по прохождению практики проводится на кафедре в присутствии комиссии из числа профессорско-преподавательского состава. На защиту обучающийся должен предоставить отчет и полный пакет документов.

В процессе защиты отчета обучающийся должен кратко расска-

зять о прохождении практики, об особенностях работы предприятия, ассортименте вырабатываемой продукции на предприятии, требованиях к качеству сырья и готовой продукции, охарактеризовать технологические линии вырабатываемой продукции, используемое технологическое оборудование, ответить на возникшие вопросы членов комиссии (типовые вопросы представлены в приложении 3).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, могут быть направлены на практику вторично в свободное от учебы время, а обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины, могут быть отчислены из вуза, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Кузнецова, О. Ю. Химия и физика молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Ю. Кузнецова, Г. О. Ежкова. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 144 с. — 978-5-7882-2282-0. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/79596.html>

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 527 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>

3. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 219 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>

4. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности : учебное пособие / Н.В. Тимошен-

ко, С.В. Патиева, А.В. Кочерга, Г.И. Касьянов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. — 296 с. — ISBN 978-5-98879-155-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91629>

5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — 978-5-379-02013-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

Дополнительная литература

1. Голубева, Л. В. Проектирование предприятий отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Д. В. Ключникова ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 144 с. — 978-5-00032-308-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74017.html>

2. Алимарданова, М. К. Проектирование предприятий молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебник / М. К. Алимарданова, А. А. Бектурганова. — Электрон. текстовые данные. — Алматы : Альманах, 2016. — 315 с. — 978-601-7900-04-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69280.html>

3. Антипова, Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 77 с. — 978-5-89448-778-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27326.html>

4. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных

технологий, 2017. — 96 с. — 978-5-00032-291-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>

5. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 80 с. — 978-5-00032-270-3. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/74026.html>

6. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности : учебное пособие / Л.В. Голубева, Г.И. Касьянов, А.В. Кочерга, Н.В. Тимошенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1688-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60036>

Содержание отчета по производственной практике

ВВЕДЕНИЕ

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Структура предприятия

1.2 Ассортимент вырабатываемой продукции

2 ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1 Описание технологических линий основных наименований ассортимента

3.2 Характеристика технологического оборудования по описанным линиям

4 ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

5 РАБОТА ИНЖЕНЕРНЫХ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЯ

5.1 Теплоснабжение

5.2 Водоснабжение

5.3 Канализация

5.4 Электроснабжение

5.5 Холодоснабжение

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий
Кафедра _____

ОТЧЕТ

по производственной практике
(технологической практике)

на предприятии _____
с «__» _____ по «__» _____ 20__ года

Выполнил (а) студент (ка):

_____ курса, группы _____

_____/_____

(подпись) (Ф.И.О.)

Принял:

Руководитель от предприятия

_____/_____

(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ года

Принял:

Руководитель от университета

_____/_____

(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ года

Допущен к защите:

«__» _____ 20__ года

Члены комиссии:

Дата защиты

«__» _____ 20__ года

Оценка

Краснодар 20__

Приложение В

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, проводимом руководителем практики от ФГБОУ ВО КубГАУ

(ФИО, возраст лица, получившего инструктаж)

(ФИО, должность руководителя практики от ФГБОУ ВО КубГАУ)

Инструктаж по требованиям охраны труда
перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях и по окончании работы

Инструктаж получен и усвоен

« ____ » _____ 20 ____ г.

Инструктаж проведен и усвоен

« ____ » _____ 20 ____ г.

(подпись лица, получившего инструктаж)

(подпись руководителя практики от
ФГБОУ ВО КубГАУ)

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка в ФГБОУ ВО КубГАУ

(ФИО, возраст)

практикант _____

(на какую должность назначается)

1. Инструктаж по требованиям охраны труда

проведен _____

(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям охраны труда
получен и усвоен

Инструктаж по требованиям
охраны труда проведен и усвоен

« ____ » _____ 20__ г.

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись лица, получившего инструктаж)

(подпись лица, проводившего инструктаж)

2. Инструктаж по технике безопасности

проведен _____

(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по технике безопасности
получен и усвоен

Инструктаж по технике безопасности
труда проведен и усвоен

« ____ » _____ 20__ г.

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись лица, получившего инструктаж)

(подпись лица, проводившего инструктаж)

3. Инструктаж по пожарной безопасности

проведен _____

(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по пожарной безопасности
получен и усвоен

Инструктаж по пожарной безопасности
проведен и усвоен

« ____ » _____ 20__ г.

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись лица, получившего инструктаж)

(подпись лица, проводившего инструктаж)

4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

проведен _____

(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по правилам внутреннего
распорядка получен и усвоен

Инструктаж по правилам внутреннего
распорядка проведен и усвоен

« ____ » _____ 20__ г.

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись лица, получившего инструктаж)

(подпись лица, проводившего инструктаж)

5. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к работе _____
(ФИО лица, получившего допуск к работе)

в качестве _____
(должность)

« ____ » _____ «20 ____»

(подпись)

(должность)

(ФИО)

Приложение Г

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий
Кафедра _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Обучающегося _____
курса __ очной (заочной) формы обучения группы _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Вид практики _____
Тип практики _____

№ п/п	Содержание задания	Ожидаемый результат

Обучающийся _____ ФИО

Руководитель от КубГАУ
должность _____ ФИО

« ____ » _____ 20 ____ г.

**Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют
программе и заявленным компетенциям**

Руководитель практики от
профильной организации (должность) _____ ФИО

Место печати
организации « ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение Д

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий
Кафедра _____

Рабочий график (план)

Обучающегося _____
курса __ очной (заочной) формы обучения группы _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Вид практики _____
Тип практики _____

Дата	Краткое содержание работы	Ожидаемый результат

Подпись руководителя практики:

от КубГАУ _____ Ф.И.О.

« _____ » _____ 20__ г.

Согласовано:

руководитель практики
профильной организации _____ Ф.И.О.

М.П.

(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

« _____ » _____ 20__ г.

Приложение Е

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет _____

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Обучающегося _____

курса __ очной (заочной) формы обучения группы _____

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) _____

Вид практики _____

Тип практики _____

Направляется на практику _____

наименование предприятия или кафедры университета

адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель, руководитель практики от КубГАУ

должность, ученая степень, звание, ФИО

Кафедра _____

Руководитель практики от предприятия _____

Ф.И.О.

(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

Дата	Содержание работы	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Обучающийся _____ Ф.И.О.

Подпись руководителя практики:

от КубГАУ _____ Ф.И.О.

(не заполняется, если практика проводится в организации)

профильной организации _____ Ф.И.О.

М.П. *(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)*

ОТЗЫВ

руководителя практики

(производственной, проводимой в организациях на основе договора на прохождение практики)

Обучающегося _____

Факультет _____

Курс __ очной (заочной) формы обучения группы _____

Направление подготовки _____

Направленность (профиль) _____

Вид практики _____

Тип практики _____

Место прохождения практики _____

наименование предприятия

Руководитель практики от профильной организации _____

должность, Ф.И.О.

Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.

Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Оценка руководителя (по пятибалльной шкале)</i>
1	<i>Корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых в отчете данных</i>	
2	<i>Способность работы в коллективе, уровень деловой коммуникации</i>	
3	<i>Демонстрация профессиональных умений в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>	
4	<i>Демонстрация профессиональных навыков в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>	
5	<i>Выполнение поставленных целей и задач</i>	
6	<i>Степень освоения компетенций, предусмотренных программой практики</i>	
	<i>Итоговая оценка</i>	

Руководитель практики

должность _____

Ф.И.О. _____

Место печати

организации

« ____ » _____ 20__ г.

Типовые вопросы при защите

1. Характеристика, специализация и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Материально-техническая база предприятия.
3. Сырьевая зона предприятия.
4. Мощность предприятия. Режим работы предприятия.
5. Перечень нормативных документов, используемых в основном производстве на данном предприятии.
6. Виды лабораторий на предприятии, выполняемые ими функции.
7. Ассортимент выпускаемой продукции.
8. Как часто обновляется ассортимент выпускаемой продукции?
9. Какова зона реализации продукции предприятия?
10. Приведите подробную технологию производства нескольких видов выпускаемой продукции.
11. При каких условиях и режимах хранится основное и вспомогательное сырье?
12. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция?
13. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
14. Какое оборудование используется на предприятии?
15. Приведите характеристику основного оборудования.
16. Приведите характеристику вспомогательного оборудования.
17. Какова степень автоматизации на предприятии?
18. Дайте характеристику производственному участку.
19. Как производится контроль качества сырья?
20. Как производится контроль качества готовой продукции?
21. Существует ли система качества на предприятии?

22. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов и помещений?

23. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция спецодежды и персонала?

24. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?

25. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?

26. Какие виды упаковки используют на предприятии?

27. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?

28. Электроснабжение предприятия.

29. Газоснабжение предприятия.

30. Водоснабжение предприятия.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Методические указания

Составители: **Огнева** Ольга Александровна,
Гнеуш Анна Николаевна,
Багдасарова Марина Павловна

Подписано в печать 00.00.0000. Формат 60×84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 1,9. Уч.-изд. л. – 1,5.

Кубанский государственный аграрный университет.
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13