

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Е.А. Речкина

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Методические указания

Электронное издание

Красноярск 2017

Рецензент

Г.А. Губаненко, д-р техн. наук, проф. каф. технологии и организации общественного питания ТЭИ ФГАОУ ВО СФУ

Речкина, Е.А.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: метод. указания [Электронный ресурс] / Е.А. Речкина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 20 с.

Представлены рекомендации по прохождению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Предназначено для студентов третьего курса Института пищевых производств Красноярского ГАУ, направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов» всех форм обучения.

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Речкина Е.А., 2017

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
1 Руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.....	6
2 Виды работ, выполняемые студентами на практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.....	8
3 Структура отчета по практике.....	9
4 Ведение дневника практики.....	10
5 Правила оформления отчета по производственной практике.....	11
6 Процедура защиты отчета по производственной практике, тип: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.....	13
Заключение.....	16
Литература.....	17
Приложение.....	19

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика является важнейшей составной частью учебного процесса подготовки высококвалифицированных специалистов и проводится на основании учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология мяса и мясных продуктов») всех форм обучения.

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства, организации и планирования производства, охраной труда, закрепление теоретических знаний, а также приобретение практических умений и навыков по направлению.

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются: знакомство с предприятием, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта.

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент должен обладать следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

- готовность выполнять работы по рабочим профессиям;
- способность составлять производственную документацию (график работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование);
- способность организовать работу структурного подразделения.

В результате практики студент должен:

1. Знать:

- ассортимент выпускаемой продукции предприятия;
- технологию продуктов питания из мясного сырья, вырабатываемых на предприятии;
- методы управления технологическими процессами;
- производственную документацию;
- принципы и методы системы менеджмента качества на предприятии.

2. Уметь:

- проводить анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур исходя из нормативных с учетом взаимозаменяемости сырья;
- рассчитывать потребности предприятия в электроэнергии, паре, холоде и воде.

3. Владеть способностью:

- организовать работу структурного подразделения;
- составлять производственную документацию.

Продолжительность практики составляет 4 недели и проводится на 3 курсе (8/6 семестр) с защитой отчета.

Общая трудоемкость практики составляет 6,0 зачетных единицы, 216 часов.

Основной формой прохождения данной практики является непосредственное участие студента в организационно-производственном процессе конкретного предприятия (организации).

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

- выездная практика;
- стационарная практика.

Выбор места прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяется среди предприятий, с которыми осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и базовыми хозяйствами, а также предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза, например: ООО «Протеин и К», ООО «Крайпищепром», ООО «Эковит». Предпочтение отдается тем предприятиям и организациям, которые имеют возможность для реализации целей и задач практики в более полном объеме.

1 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Общее методическое руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляет кафедра технологии консервирования и пищевой биотехнологии, которая назначает преподавателей-руководителей практики.

Для прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности каждому студенту назначается приказом ректора руководитель от кафедры. Руководитель практики от кафедры обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

При выявлении нарушений в ходе прохождения практики руководитель от кафедры имеет право не допускать студента к учебному процессу.

Во время прохождения практики руководство осуществляет организация, учреждение, принявшее студента на практику.

Руководитель практики от производства расставляет студентов по объектам работ, проводит инструктаж, осуществляет контроль и приемку работ. Объем работ согласуется со сроками практики, а виды работ с перечнем и характером материалов. По окончании практики студента руководитель от производства пишет характеристику, заверяет дневник и отчет подписью и печатью.

В характеристике указываются виды и объемы работ, выполненные студентом, качество выполнения, отношение студента к работе, его исполнительность и дисциплинированность, степень теоретической подготовки, полученные первичных практических навыков. В заключение дается общая оценка студенту по работе на практике.

На весь период данной практики с помощью руководителя от производства студент составляет календарный план, в котором устанавливается последовательность и сроки выполнения порученной работы.

Все выполненные работы студент оформляет в соответствии с установленными требованиями и сдает непосредственному руководителю от производства.

При выполнении работ в процессе практики студент руководствуется полученными указаниями и действующими инструкциями. Студент несет полную ответственность за своевременное и качественное выполнение порученной работы. В случае порчи продукции или сырья, в результате некачественной работы студент несет полную материальную ответственность по возмещению продукции или сырья.

Во время практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на студента распространяются общее трудовое законодательство, правила охраны труда и внутреннего распорядка, принятого в организации.

После окончания практики студент представляет руководителю практики на кафедру дневник с производства и отчет о практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

2 ВИДЫ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ СТУДЕНТАМИ НА ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент может быть зачислен на штатную должность или работать в качестве стажера (практиканта).

На ознакомительном этапе практики студента представляют руководству предприятия и назначают руководителя от производства. Далее проходит экскурсия по производству, ознакомление 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.

На производственном этапе практики проходит изучение:

- структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов, их расположение и взаимосвязь;
- изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал);
- изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции;
- изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства;
- расстановка рабочей силы;
- оснащение цехов, изучение и обоснование расстановки оборудования;
- работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия;
- освоение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса.

3 СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Основным документом, по которому оценивается практика, является отчет. Он должен быть подробным, грамотно написанным, хорошо оформленным и составлен в следующей последовательности:

Титульный лист

Введение

Содержание

1 Общая характеристика предприятия

2 Структура управления предприятием

3 Основные технологические схемы производства

4 Технологическая служба предприятия

4.1 Штат и структура технологической службы

4.2 Порядок планирования технологического процесса

4.3 Производственный контроль на предприятии

4.4 Стандартизация и сертификация на предприятии

4.5 Мероприятия по улучшению качества изделий

5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии

6 Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия

6.1 Электроснабжение

6.2 Теплоснабжение

6.3 Водоснабжение и вентиляция

6.4 Холодоснабжение

6.5 Вентиляция и кондиционирование

6.6 Топливоснабжение

Библиографический список

Заключение

Приложения

Отчет по практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его деятельность в период практики.

4 ВЕДЕНИЕ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ

Во время практики практикант обязан вести дневник о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в котором каждый рабочий день должен быть подробно описан по направлениям:

- ознакомительное: виды деятельности, квалификация, перечень решаемых вопросов;
- производственное (исполнительское): виды работ, объем, способ выполнения, затраченное время;
- сбор данных для выполнения индивидуального задания.

Дневник регулярно проверяется руководителем от производства, о чем делается соответствующая запись, а по окончании практики соответствующим образом оформляется, подписывается студентом и руководителем практики от предприятия вместе с его отзывом.

По возвращении с практики дневник в виде приложения к отчету сдается руководителю практики от кафедры. Без представления дневника практика не засчитывается.

5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет должен быть оформлен надлежащим образом.

На титульном листе отчета по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности указываются министерство, полное наименование вуза и кафедры, направление подготовки, профиль, название практики, фамилия и инициалы студента, ученая степень, звание, фамилия, инициалы руководителя от кафедры, место и год защиты отчета (приложение).

Текстовая часть должна быть выполнена на основе компьютерного набора. Все листы следует аккуратно подшить (сброшюровать) в папку и переплести.

Отчет печатается на одной стороне листа белой (писчей) бумаги формата А4 (210x297 мм) через 1,5 межстрочных интервала. Цвет шрифта должен быть черным, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14. Поля: слева – 25 мм; сверху, снизу – 20 мм, справа – 15 мм.

Абзацы в тексте начинают отступом, равным 15–17 мм. Каждая глава отчета по практике, а также введение и заключение начинаются с новой страницы.

Название глав, введения и заключения помещают с абзацного отступа. Между названием глав, подразделов и следующим за ними текстом помещают межстрочный интервал. Названия глав набирают прописными буквами, названия подразделов, таблиц, рисунков – строчными с заглавной буквы с абзацного отступа.

Таблицы и рисунки должны иметь названия и порядковую нумерацию. Например, следует писать: Таблица 1 – Название таблицы, либо Рисунок 3 – Название рисунка.

Название таблиц помещают над таблицей с абзацного отступа с 1,5 интервалом между названием и таблицей. Названия рисунков помещают под рисунком с абзацного отступа с 1,5 интервалом между названием и рисунком.

Нумерация таблиц и рисунков должна быть сквозной для всего текста. В каждой таблице следует указывать единицы измерения. Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них индексов, величин в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Чертежи, схемы, карты окаймляются общей рамкой с отступлением от края листа на 1 см. Рамка строится в две линии: внешняя

толщиной 0,5 мм, внутренняя – 2 мм, при расстоянии между ними 0,5 см сверху, справа и снизу, а слева между рамками – 2 см. В правом нижнем углу чертежа помещается угловой штамп.

Сокращение и аббревиатуры по тексту лучше не допускать. В противном случае в конце документа в приложении необходимо поместить таблицу с расшифровкой используемых аббревиатур.

Библиографический аппарат отчета представляется библиографическим списком и библиографическими ссылками, которые оформляются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Список используемой литературы помещается в конце отчета.

6 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ, ТИП: ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оформленный и подписанный руководителем от предприятия отчет с прилагаемыми материалами, а также с производственной характеристикой и дневником брошюруется и предоставляется руководителю от кафедры для проверки не позднее 10-дневного срока со дня начала занятий.

После проверки отчета руководителем практики от кафедры студент допускается к защите, которая осуществляется комиссией кафедры, в ее состав обязательно входит заведующий кафедрой и руководитель практики от кафедры.

В докладе в краткой форме студент освещает все виды выполненных работ и отвечает на заданные вопросы. Общая оценка по практике определяется в соответствии с характеристикой, качеством отчета, дневника и защиты на заседании комиссии. Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):

– оценка «отлично» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком.

Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми предусмотренными требованиями к результатам практики. Наблюдается сформированность компетенций. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации;

– оценка «хорошо» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя. Наблюдаются незначительные недочеты, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций. Студента отличает умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком;

– оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя с недочетами, которые не исключают сформирован-

ность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне. Студента отличает умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком;

– оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком.

Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета):

– оценка «отлично» – письменный отчет о прохождении практики составлен в полном соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми предусмотренными требованиями к результатам практики. Компетенции сформированы. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации;

– оценка «хорошо» – письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями, но с незначительными недочетами. Оценка «хорошо» предполагает умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком;

– оценка «удовлетворительно» – отчет составлен с недочетами. Оценка «удовлетворительно» предполагает умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком;

– оценка «неудовлетворительно» – письменный отчет не соответствует установленным требованиям. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументированно, грамотным языком.

Критерии оценки ведения дневнике по практике:

– оценка «отлично» – дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом;

– оценка «хорошо» – дневник практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недоче-

тами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом-практикантом;

– оценка «удовлетворительно» – дневник практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит ежедневные сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом;

– оценка «неудовлетворительно» – дневник практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит ежедневных сведений о действиях, выполняемых студентом практикантом.

Самовольное сокращение сроков практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также получение неудовлетворительной оценки влекут за собой повторное ее прохождение.

Процедура защиты отчетов по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляется не позднее 20 дней со дня начала занятий согласно графику защиты отчетов. По итогам защиты отчетов проводится конкурс на лучшие отчеты с присвоением студентам призовых мест.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности закрепляет теоретический, методический и нормативный материал для формирования у обучающихся умений и навыков, собственных убеждений, что является неотъемлемым условием обучения по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

Положительные рекомендации студента на предприятии, где он проходил практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, полнота исходных данных для бакалаврской работы являются предпосылкой успешной защиты выпускной квалификационной работы и последующего трудоустройства.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антипова, Л.В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: КолосС, 2001. – 376 с.
2. Боравский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В.А. Боравский. – М.: СОЛОН-Пресс, 2002. – 576 с.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2010. – 480 с.
4. Гоголева, П.А. Методические указания по изучению дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов заочной формы обучения направления 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / П.А. Гоголева. – М.: ПРОМЕДИА, 2014. – 50 с.
5. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: учеб. пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.
6. Забалуева, Ю.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум / Ю.Ю. Забалуева, С.Н. Павлова, С.Ю. Лескова. – Улан-Удэ, 2005.
7. Морозова, Н.И. Технология мяса и мясных продуктов / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, В.В. Прянишников [и др.]. – 2012. – 208 с.
8. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие / В.М. Позняковский. – 5-е изд. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 526 с.
9. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; ред. В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 214 с.
10. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ-бюллетень иностранной коммерческой информации. – 2012. – №17. – С. 7.
11. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / М.Б.

Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова [и др.]. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч.2.– 133 с.

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

13. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум / С.В. Стадникова, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева [и др.]. – Оренбург: Изд-во ОГУ, 2014. – 154 с.

14. Флоренсова, Б.С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: учеб. пособие / Б.С. Флоренсова. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2012. – 90 с.

15. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К^о, 2004. – 112 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Пример оформления титульного листа

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 технологии консервирования
и пищевой биотехнологии

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

в организации (на предприятии) _____

Студент _____

Курс / группа _____

Руководитель от организации _____

Руководитель от института _____

Дата защиты отчета « ___ » _____

Оценка:

Красноярск 201_г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Методические указания

Электронное издание

Речкина Екатерина Александровна

Редактор Л.Ю. Беликова

Подписано в свет 29.05.2017. Регистрационный №138.
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
E-mail: rio@kgau.ru