

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

Е.А. Речкина

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ
И НАВЫКОВ**

Методические указания

Электронное издание

Красноярск 2017

Рецензент

Г.А. Губаненко, доктор технических наук, профессор кафедры
«Технология и организация общественного питания» ФГАОУ ВО
ТЭИ СФУ

Речкина, Е.А.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков: методические указания [Электронный ресурс] / Е.А. Речкина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 16 с.

Представлены материалы по прохождению учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков: виды работ, выполняемые студентами; структура отчета и ведение дневника по учебной практике; правила оформления отчета и процедура защиты.

Предназначено для студентов первого курса Института пищевых производств Красноярского ГАУ, направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

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 ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ.....	5
2. ВИДЫ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ СТУДЕНТАМИ НА ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ.....	7
3. СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ.....	7
4. ВЕДЕНИЕ ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ.....	8
5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	8
6. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	10
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	12
ЛИТЕРАТУРА.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

ВВЕДЕНИЕ

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

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- знакомство с производством;
- закрепление теоретических знаний на производстве;
- приобретение обучающимися навыков работы в коллективе;
- приобретение первичного практического опыта.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся деловых качеств;
- приобретение навыков работы;
- ознакомление с правилами безопасности труда, производственной санитарией внутри данного предприятия;
- знакомство с общеинженерными службами предприятия, особенностями технологии, организацией и ведением технологического процесса на предприятии;
- изучение структуры и организации предприятия;
- изучение основных этапов производства мяса и мясных продуктов, в том числе специального назначения.

В процессе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков студент должен обладать следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков имеет продолжительность 2 недели и проводится студентами на 1-м курсе (2-й семестр) с защитой отчета.

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 3,0 зачетных единицы, 108 часов.

Способы проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- стационарная практика;
- выездная практика.

Стационарное проведение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков осуществляется на кафедре «Технологии консервирования и пищевая биотехнология» в Институте пищевых производств.

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

Место прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков определяется среди предприятий 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». Выездная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в организацию может осуществляться группой или индивидуально на основании заключенного договора. Предпочтение отдается тем предприятиям и организациям, которые имеют возможность для реализации целей и задач практики в более полном объеме.

1. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Общее методическое руководство практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков осуществляет кафедра «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», которая назначает преподавателей-руководителей практики.

Для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков 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 по получению первичных профессиональных умений и навыков.

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 первичные практические навыки.

В заключении дается общая оценка студенту по работе на практике по получению первичных профессиональных умений и навыков. 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 первичных профессиональных умений и навыков на студента распространяются общее трудовое за-

конодательство, правила охраны труда и внутреннего распорядка, принятого в организации.

После окончания практики студент представляет руководителю практики на кафедре дневник с производства и отчет о практике по получению первичных профессиональных умений и навыков.

2. ВИДЫ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ СТУДЕНТАМИ НА ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Для прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков студент может быть зачислен на штатную должность или работать в качестве стажера (практиканта). По поручению сотрудников учреждений и организаций практикант может выполнять следующие виды работ:

- изучение структуры предприятия;
 - изучение состава и назначения помещений на предприятии;
 - изучение ассортимента сырья и материалов, используемых при производстве продукции;
 - организация работы основных и вспомогательных цехов на производстве;
- изучение ассортимента выпускаемой продукции и т. д.

На практике по получению первичных профессиональных умений и навыков в различных учреждениях, организациях студенты знакомятся с должностными обязанностями специалистов этих учреждений по инструкции и по фактическому исполнению.

3. СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Основным документом, по которому оценивается практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, является отчет.

Он должен быть подробным, грамотно написанным, хорошо оформленным и составлен в следующей последовательности:

Титульный лист отчета.

Содержание.

Введение.

1. История возникновения предприятия.
2. Структура управления предприятием.
3. Ассортимент выпускаемой продукции.
4. Описание блок-схемы производства одного из видов выпускаемого ассортимента.

Заключение.

Библиографический список.

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

4. ВЕДЕНИЕ ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ

Во время практики практикант обязан вести дневник о прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в котором каждый рабочий день должен найти подробное описание 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 по получению первичных профессиональных умений и навыков не засчитывается.

5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет должен быть оформлен надлежащим образом.

На титульном листе отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков 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, введение и заключение 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-межстрочным интервалом между названием и таблицей. Названия рисунков помещают под рисунком с абзацного отступа с 1,5-межстрочным 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.

Сокращения и аббревиатуры по тексту лучше не допускать. В противном случае в конце документа в приложении необходимо поместить таблицу с расшифровкой используемых аббревиатур и после первого упоминания следует представить их расшифровку.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Оформленный и подписанный руководителем от предприятия отчет с прилагаемыми материалами, а также с производственной характеристикой и дневником брошюруется и представляется 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 (защита 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, сформированности компетенций, 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, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также 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 сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также 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, сформированности компетенций; 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 дневника 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 недочетами, 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 первичных профессиональных умений и навыков, а также получение неудовлетворительной оценки влекут за собой повторное ее прохождение.

Процедура защиты отчетов по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков 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

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 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 первичных профессиональных

умений и навыков, 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.: Колос, 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» / 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: Изд-во 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. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / В.М. Позняковский. – 5-е изд., стер. 4-му. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 526 с.

8. 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; под ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 214 с.

9. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ – бюллетень иностранной коммерческой информации. – 2012. – № 17. – С. 7.

10. 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.

11. Технология мяса и мясных продуктов / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, В.В. Прянишников [и др.]. – М., 2012. – 208 с.

12. 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.

13. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / М.Б. Ребезов, Е.П. Мирошникова, О.В. Богатова [и др.] – Челябинск: Изд. центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2. – 133 с.

14. Флоренсова, Б.С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: учеб. пособие / Б.С. Флоренсова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 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, 2004. – 112 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

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 «Технологии консервирования
и пищевая биотехнология»

Отчет

о прохождении **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

в организации (на предприятии) _____

Студент _____

Курс / группа _____

Руководитель от организации _____

Руководитель от института _____

Дата защиты отчета « ____ » _____

Оценка:

Красноярск 201_г.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Методические указания

Речкина Екатерина Александровна

Электронное издание

Редактор И.В. Пантелеева

Подписано в свет 8.06.2017. Регистрационный номер 135
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru