



*Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет» в
Ташкентской области Республики Узбекистан*

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____Д.С. Джумонов

**Рабочая программа практики
Технологическая практика**

Направление

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Продукты питания животного происхождения и водных
биоресурсов

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

д.т.н., профессор, Цибизова Мария
Евгеньевна

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	4	4		
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практика	207	207	207	207
Итого ауд.	207	207	207	207
Контактная работа	207	207	207	207
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

д.т.н., профессор, Цибизова Мария Евгеньевна _____

Рецензент(ы):

к.с/х.н., доцент, Амантурдиев Гулом Балкибаевич _____

Рабочая программа практики

Технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2024 протокол № 6.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от от 27.08.2024 г. № 1

Зав. кафедрой Юлдашев А.А.

Председатель УМС _____ Д.С. Джумонов

Протокол № 1 от 28.08.2024 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	Технологическая практика является завершающим этапом учебной практики и направлена на получение профессиональных знаний, умений и навыков в области производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
1.2	Цель технологической практики - закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки в области обработки сырья и производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.; изучение технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ознакомление с некоторыми вопросами организации производства продуктов питания
	Задачами практики являются:
1.4	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности на действующем в Республике Узбекистан предприятии;
1.5	Изучение истории создания и развития предприятия/организации;
1.6	Изучение организационно-производственной структуры предприятия/организации, системы материально-технического снабжения предприятия/организации;
1.7	Проведение анализа сырьевой базы предприятия/организации;
1.8	Изучение ассортимента выпускаемой продукции на предприятии/организации;
1.9	Описание основных технологических процессов производства продукции, которая выпускается на предприятии

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Микробиология в отрасли
2.1.2	Промысловая ихтиология
2.1.3	Ознакомительная практика
2.1.4	Сырье и материалы рыбной промышленности
2.1.5	Введение в профессию
2.1.6	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Научные основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.2	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.3	Пищевые добавки в производстве продуктов питания
2.2.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.5	Санитария и гигиена в отрасли
2.2.6	Техническое регулирование в отрасли
2.2.7	Управление качеством на предприятиях отрасли
2.2.8	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции
2.2.9	Производственно-технологическая практика
2.2.10	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.2.11	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.12	Технология мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
Знать:	
Уровень 1	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, допускает значительные неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 2	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из

	наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной деятельности
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно правовую документацию в сфере профессиональной деятельности продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно правовую документацию в сфере профессиональной деятельности продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно правовую документацию в сфере профессиональной деятельности продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	владение методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией продемонстрировано с незначительными ошибками
Уровень 3	владение методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией продемонстрировано в полном объеме

ПК-2: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания

Знать:	
Уровень 1	знание основных принципов переработки и факторов, влияющих на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры не продемонстрировано в полном объеме
Уровень 2	знание основных принципов переработки и факторов, влияющих на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	знание основных принципов переработки и факторов, влияющих на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение описывать технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение описывать технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение описывать технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение навыками представления технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками
Уровень 2	владение навыками представления технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками
Уровень 3	владение навыками представления технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

ПК-5: Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

Знать:	
Уровень 1	знание нормативной документации, в которой регламентированы показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями

Уровень 2	знание нормативной документации, в которой регламентированы показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание нормативной документации, в которой регламентированы показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение сравнивать показатели безопасности продукции и сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение сравнивать показатели безопасности продукции и сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение сравнивать показатели безопасности продукции и сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	владение навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	владение навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, возможности применения основного технологического оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.2 Уметь:	
3.2.1	применять требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; описывать и контролировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, принимать участие в работе основного технологического оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; оценивать возможные риски выпуска продукции, не соответствующей показателям безопасности
3.3 Владеть:	
3.3.1	владеть навыками практического использования знаний основных технологических операций технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; оценки потребности в ресурсах для организации технологического процесса и расширения ассортимента выпускаемой продукции и не допущения выпуска дефектной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности /П/	4	8		п. 6	
1.2	История создания и развития предприятия/организации /П/	4	8	УК-2	п. 6	
1.3	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации /П/	4	24	УК-2 ПК-5	п. 6	
1.4	Анализ сырьевой базы предприятия/организации /П/	4	16	ПК-2 ПК-5	п. 6	
1.5	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации /П/	4	24	ПК-2 ПК-5	п. 6	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
6.1. Рекомендуемая литература	
1.	Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для вузов / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14204-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519789
2.	Буянова, И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2668-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162590
3.	Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8200-0467-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226049
4.	Гроховский, В. А. Практикум по технологии стерилизованных пищевых продуктов: учебное пособие / В. А. Гроховский ; составители В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142660
5.	Гроховский, В. А. Формованные продукты из водных биоресурсов: учебное пособие / В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 152 с. — ISBN 978-5-86185-855-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142661
6.	Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513973
7.	Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513555
8.	Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513812
9.	Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 198 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10014-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513558
10.	Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07597-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513695
11.	Кокоева, А. Т. Технология переработки молока : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214868
12.	Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108185
13.	Современные технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134389
14.	Технология переработки мяса : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева, Т. А. Кадиева, Ф. Т. Маргиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214871
15.	Федосова, А. Н. Биотехнология молочных продуктов : учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166517
16.	Хромова, Л. Г. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. Г. Хромова. — Воронеж : ВГАУ, 2019. — 259 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178982
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	ЭБС «Лань»- http://e.lanbook.com/
Э2	ЭБС Юрайт – https://www.biblio-online.ru
Э3	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs
Э4	Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/
6.3. Перечень информационных технологий	

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs
6.3.2.2	Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/
6.3.2.3	Официальный сайт Роспотребнадзора gospotrebnadzor.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	
7.1	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.
7.2	Аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ по технологической практике), для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций: оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.
7.3	Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи
7.4	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.
7.5	Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.
7.6	Материальная база предприятия

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ	
Цибизова М.Е. Методические рекомендации по технологической практике для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Ташкент, филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области Республики Узбекистан. – Режим доступа https://portal.astutr.uz/	

**Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ»
в Ташкентской области Республики Узбекистан**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН/ЗАДАНИЕ

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Технологическая практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ -21
(фамилия, имя, отчество полностью, группа)

Направление и профиль 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»

Место проведения практики _____
(название предприятия)

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Формы текущего контроля успеваемости
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	4	Заполнение журнала по технике безопасности.
2	История создания и развития предприятия/организации (1-2 страницы)	4	Подготовка подраздела отчета
3	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально-технического снабжения предприятия/организации (1-2 страницы)	4	Подготовка подраздела отчета
4	Анализ сырьевой базы предприятия/организации,	4	Подготовка подраздела отчета
5	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации	4	Подготовка подраздела отчета
6	Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)	4	Подготовка подраздела отчета
7	Формирование отчета по технологической практике	4	Отчет
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Руководители практики от филиала:
Должность, ФИО

Задание получил: _____
Ф.И.О. обучающегося

Дата

Согласовано:

Руководитель предприятия _____

М.П.

**Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ»
в Ташкентской области Республики Узбекистан**

**Рабочий график (план) проведения практики
(20___/20___ учебный год)**

Шифр **19.03.03**

Направление Продукты питания животного происхождения

Профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»

Курс 2

Место прохождения практики _____

Руководители практики от филиала: _____

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Технологическая практика

Способ проведения практики: выездная/стационарная

Срок прохождения практики: с _____ г. по _____ г.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности
	История создания и развития предприятия/организации
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации
	Анализ сырьевой базы предприятия/организации,
	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации
	Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)
	Формирование отчета по практике
	Защита отчета по практике

Руководители практики от филиала:

Должность ФИО

Руководитель предприятия _____

м.п.

Дневник по практике (образец)

Вид практики: учебная / производственная

нужное подчеркнуть

Тип практики: Технологическая практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ – 21

ФИО полностью, группа

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»

Место проведения практики _____

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	Ознакомлена
	История создания и развития предприятия/организации	Изучена история создания и развития предприятия
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации
	Анализ сырьевой базы предприятия/организации	Проведен анализ сырьевой базы предприятия/организации
	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации	Изучен ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации
	Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)	Проводилось описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)
	Формирование отчета по практике	Проводилось формирование отчета по практике
	Защита отчета по практике	Защита отчета

Руководители практики от филиала:

Должность ФИО

Обучающийся _____

дата, подпись

Отзыв о прохождении практики¹

руководителя практики от организации

Студент(ка) Филиала ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет» в
Ташкентской области Республики Узбекистан

Ф.И.О. _____

Курс и группа ДППБ-21 _____

Кафедра Водные биоресурсы и технологии

Направление и профиль 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль
«Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»

Вид практики: учебная

Тип практики: технологическая практика

Срок прохождения практики: с _____ г. по _____ г.

Наименование организации _____

а) активность, дисциплина, помощь производству и т.п.

б) краткая аннотация отчета по практике, представленного обучающимся

Отчет заслуживает оценки _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

в) прочие замечания руководителя от предприятия

Руководитель практики от организации _____,

(подпись, ФИО)

Дата _____

МП

¹ При прохождении практики на предприятии или в организации



Федеральное агентство по рыболовству
Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет» в
Ташкентской области Республики Узбекистан
(филиал ФГБОУ ВО «АГТУ»
в Ташкентской области Республики Узбекистан)

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»

Кафедра «Водные биоресурсы и технологии»

ОТЧЕТ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Вид практики: учебная
(учебная, производственная)

Место прохождения практики _____
(название организации)

Отчет выполнил(а):

обучающийся группы ДППБ -21

_____ ФИО

Руководитель практики от _____,
(название организации, должность)

_____ ФИО

«__» _____ 20__ г.

М.П.

Руководитель практики от филиала,
должность

_____ ФИО

Допущен к защите отчета по
практике _____ ФИО
руководителя

Результаты защиты отчета по практике

Оценка полученная на защите

«__» _____»

Члены комиссии:

_____ (_____)

подпись _____ Фамилия И.О.

_____ (_____)

подпись _____ Фамилия И.О.

«__» _____ 20__ г

Ташкентская область, Кибрайский район – 20__