



*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

Преддипломная практика

Направление

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность

Технология продуктов из сырья животного происхождения

магистр

Форма обучения

Очная

Автор:

д.т.н., профессор Цибизова М.Е.

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (4.2)		Итого	
	6	6		
Неделя	6	6		
Видзанятий	УП	РП	УП	РП
Практика	315	315	315	315
Итогоауд.	315	315	315	315
Контактная работа	315	315	315	315
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	324	324	324	324

Программу составил:

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

Рецензент:

д.т.н., профессор, Бредихина Ольга Валентиновна

Рабочая программа практики

Преддипломная практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 21.02.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Эгамбердиева Л.Н.

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	Преддипломная практика является заключительным этапом подготовки выпускников по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения», реализуемой для подготовки выпускной квалификационной работы. Целью преддипломной практики является продолжение работы над магистерской диссертацией в части окончательного формирования исследовательского компонента ВКР и оценки экономической эффективности предлагаемой технологии или усовершенствованного технологического процесса с представлением технологических разработок.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Научно-исследовательская работа
2.1.2	Инновационное бизнес-планирование научных разработок
2.1.3	Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.4	Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.5	Производственно-технологическая практика
2.1.6	Технологическиепотокипищеперерабатывающихпроизводств
2.1.7	Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.8	Информационные технологии в науке и производстве
2.1.9	Экономика пищеперерабатывающих предприятий в современных условиях
2.1.10	Философия и методология научного исследования
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
Знать:	
Уровень 1	ответы на вопросы по методам системного и критического анализа; методике разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации неполные и неглубокие
Уровень 2	ответы на вопросы по методам системного и критического анализа; методикам разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации достаточно полные
Уровень 3	ответы на вопросы по методам системного и критического анализа; методикам разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации полные и глубокие
Уметь:	
Уровень 1	при ответах на вопросы слабо продемонстрировано умение применять методы системного подхода и критического анализа проблемных ситуаций; разрабатывать стратегию действий
Уровень 2	при ответах на вопросы умение применять методы системного подхода и критического анализа проблемных ситуаций; разрабатывать стратегию действий, принимать конкретные решения для ее реализации продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы умение применять методы системного подхода и критического анализа проблемных ситуаций; разрабатывать стратегию действий, принимать конкретные решения для ее реализации продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	при ответах на вопросы навыки системного и критического анализа проблемных ситуаций; постановки цели, определения способов ее достижения, разработки стратегий действий продемонстрированы достаточно слабо
Уровень 2	при ответах на вопросы навыки системного и критического анализа проблемных ситуаций; постановки цели, определения способов ее достижения, разработки стратегий действий продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы навыки системного и критического анализа проблемных ситуаций; постановки цели, определения способов ее достижения, разработки стратегий действий продемонстрированы в полном объеме

ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	
Знать:	
Уровень 1	ответы на вопросы по знанию конкурентоспособных концепций развития предприятия, методам анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационных направлений развития предприятия, основам бизнес-планирования неполные и неглубокие
Уровень 2	ответы на вопросы по знанию конкурентоспособных концепций развития предприятия, методам анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационных направлений развития предприятия, основам бизнес-планирования достаточно полные
Уровень 3	ответы на вопросы по знанию конкурентоспособных концепций развития предприятия, методам анализа конкурентоспособных концепций предприятия, инновационных направлений развития предприятия, основам бизнес-планирования полные и глубокие
Уметь:	
Уровень 1	при ответах на вопросы слабо продемонстрировано умение анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия принимать конкретные решения для ее реализации
Уровень 2	при ответах на вопросы умение анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы умение анализировать конкурентную среду предприятия, подбирать эффективную стратегию и конкурентоспособные концепции предприятия принимать конкретные решения для ее реализации продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	при ответах на вопросы навыки разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы достаточно слабо
Уровень 2	при ответах на вопросы навыки разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы навыки разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	
Знать:	
Уровень 1	ответы на вопросы по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры неполные и неглубокие
Уровень 2	ответы на вопросы по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры достаточно полные
Уровень 3	ответы на вопросы по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры полные и глубокие
Уметь:	
Уровень 1	при ответах на вопросы слабо продемонстрировано умение применять знания по производству продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Уровень 2	при ответах на вопросы умение применять знания по производству продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы умение применять знания по производству продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	при ответах на вопросы навыки разработки новых технологических решений, технологий по производству продукции различного назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы достаточно слабо
Уровень 2	при ответах на вопросы навыки разработки новых технологических решений, технологий по производству продукции различного назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы навыки разработки новых технологических решений, технологий по производству продукции различного назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме
ПК-2: Способен оценивать показатели экономической эффективности производственной продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Знать:	

	процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы навыки подбора технологического оборудования для организации технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	проблемные моменты внедрения научных разработок на предприятиях (УК – 1.1)
3.1.2	конкурентоспособные концепции развития предприятия, инновационные направления развития предприятия (ОПК-1.1)
3.1.3	отечественные и зарубежные данные по исследованию объектов - аналогов с целью оценки научной и практической значимости (ОПК-2.1)
3.1.4	показатели эффективности технологических процессов и производств новых продуктов питания целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.1)
3.1.5	типовые технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-4.1)
3.2 Уметь:	
3.2.1	применять результаты критического анализа проблемных ситуаций при разработке и совершенствовании технологий производства продуктов питания (УК-1.2)
3.2.2	предложить усовершенствованный/новый технологический производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-2.2)
3.2.3	оценивать показатели экономической эффективности производства новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.2)
3.2.4	организовывать технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры для реализации новых технологических решений (ПК-4.2)
3.3 Владеть:	
3.3.1	принимать решения о совершенствовании технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (УК-3.3)
3.3.2	модернизации технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-2.3)
3.3.3	расчета показателей экономической эффективности производства новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.3)
3.3.4	представления технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры для реализации новых технологических решений и его технического обеспечения (ПК-4.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Вводная часть						
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности /П/	4	18				
	Раздел 2. Основная часть						
2.1	Формирование исследовательской части выпускной квалификационной работы; проведение дальнейших научных исследований (при наличии задания научного руководителя) и/или выполнение технологических разработок по теме выпускной квалификационной работы; участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя), разработка проекта технической документации (при наличии задания научного руководителя) /П/	4	270	ОПК-1 ПК- 2 УК-1 ПК- 4 ОПК-2	п.6		

	Раздел 3. Заключительный этап				п.6		
3.1	Подготовка отчета по практике /П/	4	27	ОПК-1 ПК- 2 УК-1 ПК- 4 ОПК-2	п.6		
3.2	Защита отчета по практике /ЗачётСОц/	4	9	ОПК-1 ПК- 2 УК-1 ПК- 4 ОПК-2	п.6		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ							
5.1. Контрольные вопросы и задания							
Контрольные вопросы по основным разделам отчета по преддипломной практике: 1. Литературный поиск (формирование окончательного анализа научной и патентной литературы по теме ВКР, систематизация научно-технической информации по теме ВКР; 2. Формирование подраздела "Объекты и методы исследований, постановка модельных экспериментов". 3. Формирование подраздела "Результаты исследований и их обсуждение" 4. Технологические разработки: моделирование технологических(ой)схем(ы), описание, составление схемы техно-химического и микробиологического контроля, подготовка к оценке экономической эффективности производства новой или усовершенствованной продукции. Заключение							
5.2. Темы письменных работ							
Не предусмотрены							
5.3. Фонд оценочных средств							
Фонд оценочных средств по данной практике представлен типовыми тестами и заданиями. Типовая структура отчета по преддипломной практике: Введение 1. Литературный поиск (формирование окончательного анализа научной и патентной литературы по теме ВКР, систематизация научно-технической информации по теме ВКР; 2. Формирование подраздела "Объекты и методы исследований, постановка модельных экспериментов". 3. Формирование подраздела "Результаты исследований и их обсуждение" 4. Технологические разработки: моделирование технологических(ой)схем(ы), описание, составление схемы техно-химического и микробиологического контроля, подготовка к оценке экономической эффективности производства новой или усовершенствованной продукции. Заключение Список использованной литературы							
5.4. Перечень видов оценочных средств							
Отчет по практике, типовая структура отчета по практике, контрольные вопросы по практике							

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	
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»	
http://government.ru	
http://www.techno.edu.ru/ - Инженерное образование	
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
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	Полнотекстовая база данных ScienceDirect;
6.3.2.2	Реферативная и наукометрическая база данных Scopus;

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

При прохождении преддипломной практики на перерабатывающем предприятии или в научно-исследовательских организациях, структурных подразделениях филиала используется материальная база предприятия (организации) г. Астрахани и структурных подразделений филиала.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

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.

Аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ по 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. При необходимости (по решению руководителя практики) используются учебные аудитории, оснащенные лабораторным оборудованием: сушильными шкафами, колориметром, рефрактометром, титровальными установками, также лабораторной посудой и реактивами

Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Цибизова М.Е. Методические рекомендации по преддипломной практике: для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – Филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области. – URL: <https://portal.astutr.uz/>.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН/ЗАДАНИЕ

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: преддипломная

Обучающийся _____

(фамилия, имя, отчество полностью, группа)

Направление и направленность 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Место проведения практики _____

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	Формирование исследовательской части выпускной квалификационной работы; проведение дальнейших научных исследований (при наличии задания научного руководителя) и/или выполнение технологических разработок по теме выпускной квалификационной работы; участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя), разработка проекта технической документации (при наличии задания научного руководителя)	4	Подготовка подразделов отчета
3	Подготовка отчета Защита отчета по практике на кафедре	4	Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике	4	Зачет с оценкой

Руководитель практики от филиала:

Должность, звание

Ф.И.О.

Задание получил: _____

Ф.И.О. обучающегося

Дата _____

Согласовано:

Руководитель от Профильной организации

Должность

Ф.И.О.

М.П.

Рабочий график (план) проведения практики

(20____/20____ учебный год)

Шифр **19.04.03**

Направление Продукты питания животного происхождения

Направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Курс 3

Место прохождения практики (наименование организации) _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: преддипломная

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности.
	Формирование исследовательской части выпускной квалификационной работы; проведение дальнейших научных исследований (при наличии задания научного руководителя) и/или выполнение технологических разработок по теме выпускной квалификационной работы; участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя), разработка проекта технической документации (при наличии задания научного руководителя)
	Подготовка отчета Защита отчета по практике на кафедре

Руководитель практики от филиала (должность, ученое звание)

дата, подпись

Ф.И.О.

Согласовано:

Руководитель от Профильной организации

Должность

подпись

Ф.И.О.

М.П.

Дневник по практике

Вид практики: учебная / производственная

нужное подчеркнуть

Тип практики: преддипломная

Обучающийся _____

ФИО полностью, группа

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Место проведения практики _____

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы

Ответственное лицо от
Профильной организации

_____ ФИО

«___» _____ 20 __ г.

М.П.

Руководитель практики от филиала

_____ должность

_____ ФИО

Обучающийся _____

дата, подпись