



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

Производственно - технологическая 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>)	3 (2.1)		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:

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

Рецензент:

д.т.н., профессор, Бредихина О.В.

Рабочая программа практики

Производственно-технологическая 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 России от 11.08.2020 г. № 937)

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	Является промежуточным этапом подготовки выпускников по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения» и направлена на дальнейшее получение опыта профессиональной деятельности в области технологии продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, соответствующих заявленным в данной образовательной программе типам задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский и производственно-технологический.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.2	Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.3	Технологическая практика
2.1.4	Технологические потоки перерабатывающих производств
2.1.5	Технология проведения маркетинговых исследований на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.6	Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.7	Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов
2.1.8	Экономика перерабатывающих предприятий в современных условиях
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Научно-исследовательская работа
2.2.2	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
Знать:	
Уровень 1	ответы на вопросы, касаемые этапов жизненного цикла проекта, этапов разработки и реализации проекта, методов разработки и управления проектами поверхностные, недостаточно полные
Уровень 2	ответы на вопросы, касаемые этапов жизненного цикла проекта, этапов разработки и реализации проекта, методов разработки и управления проектами полные и глубокие
Уровень 3	ответы на вопросы, касаемые этапов жизненного цикла проекта, этапов разработки и реализации проекта, методов разработки и управления проектами полные, развернутые, демонстрируются аналитические и творческие способности обучающегося
Уметь:	
Уровень 1	ответы на вопросы по разработке проекта с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, с определением целевых этапов, основных направлений работ, с объяснением цели и задач, связанных с подготовкой и реализацией проекта; управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла поверхностные, неглубокие, неполные
Уровень 2	ответы на вопросы по разработке проекта с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, с определением целевых этапов, основных направлений работ, с объяснением цели и задач, связанных с подготовкой и реализацией проекта; управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла глубокие и полные
Уровень 3	ответы на вопросы по разработке проекта с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, с определением целевых этапов, основных направлений работ, с объяснением цели и задач, связанных с подготовкой и реализацией проекта; управлением проектом на всех этапах его жизненного цикла полные, развернутые, демонстрируются аналитические и творческие способности обучающегося
Владеть:	
Уровень 1	ответы на вопросы по методикам разработки и управления проектом, методам оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта неполные и не глубокие
Уровень 2	ответы на вопросы по методикам разработки и управления проектом, методам оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта полные и глубокие
Уровень 3	ответы на вопросы по методикам разработки и управления проектом, методам оценки потребности в

	ресурсах и эффективности проекта полные, развернутые, демонстрируются аналитические и творческие способности обучающегося
--	---

ПК-3: Способен к разработке новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Знать:

Уровень 1	ответы на вопросы по основным принципам переработки сырья и по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры неполные и неглубокие
Уровень 2	ответы на вопросы по основным принципам переработки сырья и по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры полные и глубокие
Уровень 3	ответы на вопросы по основным принципам переработки сырья и по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры полные, развернутые, демонстрируются аналитические и творческие способности обучающегося

Уметь:

Уровень 1	при ответах на вопросы не продемонстрированы в полной мере умения использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения
Уровень 2	при ответах на вопросы продемонстрированы умения использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения на достаточном уровне
Уровень 3	при ответах на вопросы продемонстрированы умения использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения в полном объеме

Владеть:

Уровень 1	при ответах на вопросы навыки по разработке новых технологических решений, технологий и новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы навыки по разработке новых технологических решений, технологий и новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы навыки по разработке новых технологических решений, технологий и новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме с представлением обоснования

ПК-4: Способен организовывать технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Знать:

Уровень 1	при ответах на вопросы продемонстрировано знание принципов организации технологических процессов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры не в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы продемонстрировано знание принципов организации технологических процессов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы продемонстрировано знание принципов организации технологических процессов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в полном объеме и с представлением развернутых ответов

Уметь:

Уровень 1	дemonстрировано умение расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии), осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры с ошибками
Уровень 2	дemonстрировано умение расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии), осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	дemonстрировано умение расчета материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии), осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для

	технологических линий и участков производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в полном объеме и без ошибок
Владеть:	
Уровень 1	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 не в полном объеме
Уровень 2	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
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 с представлением обоснования его практического использования

В результате освоения рабочей программы практики обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	методические подходы к процедурам подготовки и принятия решений по разработке эффективной стратегии предприятия, формирования политики предприятия, обеспечения предприятия материальными и финансовыми ресурсами, оценки эффективности принятых решений по разработке конкурентоспособных концепций (УК – 2.1)
3.1.2	основы разработки продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и основы проектирования состава и свойств новых пищевых продуктов (ПК – 3.1)
3.1.3	технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК – 4.1)
3.2 Уметь:	
3.2.1	проводить анализ сильных и слабых сторон решения, взвешивать и анализировать возможности и риски, нести ответственность за принятые решения (УК – 2.2)
3.2.2	оценивать и корректировать производственный процесс на базе системного подхода к анализу качества сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, технологического процесса и требований к конечной продукции с целью последующей разработки нового продукта целевого назначения (ПК – 3.1)
3.2.3	представлять технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в виде технологических схем (ПК – 4.2)
3.3 Владеть:	
3.3.1	разработки эффективной стратегии развития предприятия, формирования политики предприятия, разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов (УК – 2.3)
3.3.2	оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых рецептурных композиций продуктов питания (ПК – 3.3)
3.3.3	организации технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (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. Историческая справка предприятия (лаборатории) /П/	3	16	УК-2	п.6		
	Раздел 2. Основная часть						
2.1	Правовые аспекты деятельности предприятия. Устав. Изучение организационно-производственной структуры предприятия (организации), системы материально-технического снабжения /П/	3	32	ПК-3 ПК-4 УК-2	п.6		
2.2	Анализ сырьевой базы предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия (лаборатории) по расширению и обновлению	3	16	ПК-3 ПК-4 УК-2	п.6		

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
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 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	Полнотекстовая база данных ScienceDirect;
6.3.2.2	Реферативная и наукометрическая база данных Scopus;

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

При прохождении производственно-технологической практики на перерабатывающем предприятии или в научно-исследовательских организациях, структурных подразделениях филиала используется материальная база предприятия (организации) 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 использование лабораторного оборудования: сушильными шкафами, колориметром, рефрактометром, титровальными установками, вискозиметром.

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 ПРАКТИКИ

Цибизова М.Е. Методические рекомендации по производственно-технологической 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: производственно-технологическая

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. Историческая справка предприятия (лаборатории)	3	Заполнение журнала по технике безопасности.
2	Правовые аспекты деятельности предприятия. Устав. Изучение организационно-производственной структуры предприятия (организации), системы материально-технического снабжения	3	Подготовка подраздела отчета
3	Анализ сырьевой базы предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия (лаборатории) по расширению и обновлению ассортимента.	3	Подготовка подраздела отчета
4	Основные технико-экономические показатели деятельности предприятия (организации) (при наличии)	3	Подготовка подраздела отчета
5	Структура действующего технологического потока переработки сырья, основные технологические процессы производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции. Требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции. Дефекты выпускаемой продукции. Документооборот на предприятии (в лаборатории)	3	Подготовка подраздела отчета
6	Аппаратурное оформление технологического процесса на предприятии, наличие лабораторного оборудования в лаборатории	3	Подготовка подраздела отчета
7	Лаборатория технохимического и/или микробиологического контроля производства продукции (при наличии). Схемы технохимического и микробиологического контроля производства продукции.	3	Подготовка подраздела отчета
8	Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды. Подготовка графического материала - план расположения технологического оборудования линий производства продуктов питания (при наличии/по заданию руководителя практики)	3	Подготовка подраздела отчета заключение, список использованной литературы, приложение
	Защита отчета по практике на кафедре	3	Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике		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 2

Место прохождения практики (наименование организации) _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: производственно-технологическая

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. Историческая справка предприятия (лаборатории)
	Правовые аспекты деятельности предприятия. Устав. Изучение организационно-производственной структуры предприятия (организации), системы материально-технического снабжения
	Анализ сырьевой базы предприятия. Изучение ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия (лаборатории) по расширению и обновлению ассортимента.
	Основные технико-экономические показатели деятельности предприятия (организации) (при наличии)
	Структура действующего технологического потока переработки сырья, основные технологические процессы производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции. Требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции. Дефекты выпускаемой продукции. Документооборот на предприятии (в лаборатории)
	Аппаратурное оформление технологического процесса на предприятии, наличие лабораторного оборудования в лаборатории
	Лаборатория теххимического и/или микробиологического контроля производства продукции (при наличии). Схемы теххимического и микробиологического контроля производства продукции.
	Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды. Подготовка графического материала - план расположения технологического оборудования линий производства продуктов питания (при наличии)
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности. Историческая справка предприятия (лаборатории)
	Подготовка отчета по практике

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: производственно-технологическая

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