



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

19.04.03 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>)	2 (1.2)		Итого	
	2	2		
Видзанятий	УП	РП	УП	РП
Практика	99	99	99	99
Итогоауд.	99	99	99	99
Контактная работа	99	99	99	99
Часынаконтроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Программу составил:

д.т.н., профессор, Цибизова М.Е.

Рецензент:

д.т.н., профессор, Бредихина О.В.

Рабочая программа практики

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. №

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	Технологическая практика является промежуточным этапом подготовки выпускников по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения», и направлена на получение практических умений и навыков первичного опыта профессиональной деятельности в области маркетинговых исследований рынка в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и традиционных технологий производства пищевой продукции

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологическиепотокипищеперерабатывающихпроизводств
2.1.2	Технология проведения маркетинговых исследований на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.3	Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.4	Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов
2.1.5	Приоритетные направления прикладных научных исследований
2.1.6	Теоретические основы выделения, фракционирования и модификации основных компонентов сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.7	Экономика пищеперерабатывающих предприятий в современных условиях
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной программы практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.2	Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.3	Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.4	Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.5	Производственно-технологическаяпрактика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
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-5: Способен к проведению маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Знать:	
Уровень 1	при ответах на вопросы продемонстрированы знания по основам стратегического менеджмента и маркетинга на перерабатывающих предприятиях и по технологии маркетинговых исследований рынка продукции не в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы продемонстрированы знания по основам стратегического менеджмента и маркетинга на перерабатывающих предприятиях и по технологии маркетинговых исследований рынка продукции на достаточном уровне
Уровень 3	при ответах на вопросы продемонстрированы знания по основам стратегического менеджмента и маркетинга на перерабатывающих предприятиях и по технологии маркетинговых исследований рынка продукции на достаточно высоком уровне
Уметь:	
Уровень 1	умения планировать и организовывать маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, использовать технику количественной оценки, анализа полученной информации о продукции перерабатывающих предприятий продемонстрированы на невысоком уровне
Уровень 2	умения планировать и организовывать маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, использовать технику количественной оценки, анализа полученной информации о продукции перерабатывающих предприятий продемонстрированы на достаточном уровне
Уровень 3	умения планировать и организовывать маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, использовать технику количественной оценки, анализа полученной информации о продукции перерабатывающих предприятий продемонстрированы на достаточно высоком уровне
Владеть:	
Уровень 1	навыки проведения маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и анализа данных по результатам маркетинговых исследований продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 2	навыки проведения маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и анализа данных по результатам маркетинговых исследований продемонстрированы на достаточном уровне
Уровень 3	навыки проведения маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и анализа данных по результатам маркетинговых исследований продемонстрированы на достаточно высоком уровне

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	современные проблемы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов, математическое моделирование процесса и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований; методы проектирования продуктов многокомпонентного состава (ОПК – 2.1)
3.1.2	основы стратегического менеджмента и маркетинга на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и технологии маркетинговых исследований рынка продукции (ПК – 5.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	устанавливать показатели, способствующие повышению качества и конкурентоспособности продукции (ОПК – 2.2)
3.2.2	использовать технику количественной оценки, анализа полученной информации о продукции перерабатывающих предприятий (ПК – 5.2)
3.3	Владеть:
3.3.1	проводить анализ конкурентных преимуществ выпускаемых продуктов (ОПК – 2.3)
3.3.2	навыками проведения маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и анализа данных по результатам маркетинговых исследований (ПК – 5.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетен- ции	Литература	Инте- ракт.	Примечание
-------------	--	---------	-------	------------------	------------	----------------	------------

	Раздел 1. Вводная часть						
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности /П/	2	9	ПК-5 ОПК- 2	п.6		
	Раздел 2. Основная часть						
2.1	Анализ рынка продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Составление анкет для проведения маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования. /П/	2	27	ПК-5 ОПК- 2	п.6		
2.2	Реализация плана исследования и подготовка отчета о проведении маркетингового исследования. /П/	2	18	ПК-5 ОПК- 2	п.6		
2.3	Изучение ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия по расширению и обновлению ассортимента	2	18	ПК-5 ОПК- 2	п.6		
2.4	Типовые технологические схемы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры /П/	2	18	ПК-5 ОПК- 2	п.6		
	Раздел 3. Заключительный этап						
3.1	Подготовка отчета по практике /П/	2	9	ПК-5 ОПК- 2	п.6		
3.2	Защита отчета по практике/Зачёт СОц/	2	9				

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
5.1. Контрольные вопросы и задания	
Перечень контрольных вопросов для освоения программы практики: - как проводится анализ рынка продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. - составление анкет для проведения маркетинговых исследований. - принципы проведения маркетинговых исследований. - принципы реализации планов исследований и подготовки отчетов о проведении маркетингового исследования. - изучение ассортимента выпускаемой продукции. - мероприятия предприятия по расширению и обновлению ассортимента. - типовые технологические схемы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
5.2. Темы письменных работ	
Непредусмотрены	
5.3. Фонд оценочных средств	
Фонд оценочных средств по данной практике представлен типовыми тестами и заданиями	
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 : КеГТУ, 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»

Высшая школа маркетинга и развития бизнеса [Электронный ресурс]: офиц. сайт.- Режим доступа: http://marketing.hse.ru/
Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/
База данных ООО «ПОЛПРЕД Справочники» » www.polpred.com
Система межрегиональных маркетинговых центров [Электронный ресурс]: офиц. сайт.- Режим доступа: http://www.marketcenter.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	Полнотекстовая база данных ScienceDirect;
6.3.2.2	Реферативная и наукометрическая база данных Scopus;
6.3.2.3	Базы данных издательства Springer Nature: Springer Journals http://link.springer.com/ ;

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 ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Цибизова М.Е. Методические рекомендации по 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: Технологическая практика

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	2	Заполнение журнала по технике безопасности. Подготовка раздела отчета
2	Анализ рынка продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Составление анкет для проведения маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования.	2	Подготовка подраздела отчета
3	Реализация плана исследования и подготовка отчета о проведении маркетингового исследования.	2	Подготовка подраздела отчета
4	Изучение ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия по расширению и обновлению ассортимента	2	Подготовка подраздела отчета
5	Типовые технологические схемы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	2	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 1

Место прохождения практики (наименование организации) _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Технологическая практика

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
	Анализ рынка продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Составление анкет для проведения маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования.
	Реализация плана исследования и подготовка отчета о проведении маркетингового исследования.
	Изучение ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия по расширению и обновлению ассортимента
	Типовые технологические схемы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	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: Технологическая практика

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