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

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

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
очная

Автор:

д.т.н., профессор, Цибизова М.Е.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	4	4		
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практика	209	209	209	209
Итого ауд.	209	209	209	209
Контактная работа	209	209	209	209
Часы на контроль	7	7	7	7
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):
д.т.н., профессор, Цибизова М.Е. _____

Рецензент(ы):
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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки

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 31.01.2025 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_____Д.С. Джумонов
Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ
Производственно-технологическая практика по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» имеет своей целью углубление и закрепление знаний, полученных студентами при изучении профессиональных дисциплин.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции
2.1.2	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.1.3	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.1.4	Конкурентоспособность продукции животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.5	Научные основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.6	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.7	Пищевые добавки в производстве продуктов питания
2.1.8	Технологическая практика
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Микробиологический контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.2	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.3	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Знать:	
Уровень 1	знания принципов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знания принципов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	продемонстрировано знание принципов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Уметь:	
Уровень 1	умение использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов показано с ошибками и неточностями
Уровень 2	умение использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов показано с незначительными ошибками
Уровень 3	умение использовать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов показано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	владение принципами использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов показано с ошибками
Уровень 2	владение принципами использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов показано с небольшими ошибками
Уровень 3	владение принципами использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов показано без ошибок

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	знание технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знание технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей
Уметь:	

Уровень 1	умение использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение использовать технологические процессы для производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки принятия обоснованных производственно-технологических решений при производстве продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы без ошибок и неточностей

ПК-3: Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
Знать:	
Уровень 1	знание показателей качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано со значительными ошибками
Уровень 2	знание показателей качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание показателей качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение проводить анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки выявлять причины несоответствия качества готовой продукции нормативным документам продемонстрированы без ошибок и неточностей

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы работы технологического оборудования (ОПК-3.1);
3.1.2	технологии производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-4.1);
3.1.3	методы входного контроля качества сырья и вспомогательных мате-риалов и принципы управления качеством готовой продукции (ПК-3.1)
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять знания процессов при подборе технологического оборудования и приборов для организации технологического процесса производства продукции (ОПК-3.2);

3.2.2	собирать, обрабатывать и анализировать релевантную экономико-социальную информацию, используя отечественные и зарубежные источники информации (ОПК-4.2);
3.2.3	применять методы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов и принципы управления качеством готовой продукции при организации работы производственных лабораторий предприятия (ПК-3.2);
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками использования технологического оборудования (ОПК-3.3);
3.3.2	выполнения основных технологических операций производства продукции (ОПК-4.3);
3.3.3	навыками анализа причин возникновения дефектов выпускаемой продукции (ПК-3.3)

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 на действующем в Республике Узбекистан предприятии /П/	6	8	ОПК-4	п. 6	
1.2	Изучение истории создания и развития предприятия/организации /П/	6	16	ОПК-4	п. 6	
1.3	Изучение организационно-производственной структуры предприятия/организации, системы материально-технического снабжения предприятия/организации /П/	6	24	ОПК-4	п. 6	
1.4	Проведение анализа сырьевой базы предприятия/организации /П/	6	16	ОПК-4	п. 6	
1.5	Изучение ассортимента выпускаемой продукции на предприятии/организации /П/	6	16	ОПК-4	п. 6	
1.6	Изучение технологических схем производства продукции на предприятии/организации и их описание /П/	6	60	ОПК-3 ОПК-4	п. 6	
1.7	Изучение требований к сырью и готовой продукции: требований ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества), требований технических регламентов (Республики Узбекистан и России) по микробиологическим показателям безопасности сырья и готовой продукции /П/	6	16	ОПК-4 ПК-3	п. 6	
1.8	Изучение мероприятий по технике безопасности и охране окружающей среды на предприятии /П/	6	16	ОПК-4	п. 6	
1.9	Заключение по результатам производственно-технологической практики. Подготовка отчета по практике /П/	6	37	ОПК-3 ОПК-4 ПК-3	п. 6	
1.10	/ЗачётСОц/	6	7		п. 6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные вопросы:
1.Назовите предприятие, на котором проходили производственно-технологическую практику.
2. Когда это предприятие было создано?
3. Охарактеризуйте организационно-производственную структуру предприятия.
4. Какая на предприятии действует система материально-технического снабжения.
5. Какое сырье перерабатывается на предприятии?
6. Есть ли на предприятии помещения для хранения сырье перед технологической обработкой?

7. Кто является поставщиком сырья на предприятие?
8. Дайте анализ сырьевой базы предприятия.
9. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
10. Есть ли на предприятии помещения для хранения готовой продукции.
11. Разрабатываются ли на предприятии мероприятия предприятия по расширению и обновлению ассортимента.
12. Охарактеризуйте основные технологические операции производства продукции по описанному ассортименту.
13. На какой ассортимент представлены технологические схемы?
14. Назовите техническую документацию, которая регламентирует органолептические показатели качества сырья, направляемого на производство продукции предприятия.
15. Назовите техническую документацию, которая регламентирует физико-химические показатели качества сырья, направляемого на производство продукции предприятия.
16. Назовите техническую документацию, которая регламентирует микробиологические показатели качества сырья, направляемого на производство продукции предприятия.
17. Назовите техническую документацию, которая регламентирует органолептические показатели качества готовой продукции предприятия.
18. Назовите техническую документацию, которая регламентирует физико-химические показатели качества готовой продукции предприятия.
19. Назовите техническую документацию, которая регламентирует микробиологические показатели безопасности готовой продукции предприятия.
20. Перечислите технологическое оборудование, на котором осуществляется технологический процесс производства продукции предприятия.
21. Назовите вспомогательные материалы, которые используются при производстве продуктов питания на данном предприятии.
22. Назовите тароупаковочные материалы, которые используются при производстве продуктов питания на данном предприятии.
23. Назовите условия хранения и сроки годности сырья, из которого производятся продукты питания на данном предприятии.
24. Назовите условия хранения и сроки годности готовой продукции, которая выпускается на данном предприятии.
25. Какие дефекты готовой продукции и/или сырья вы встречали на данном предприятии?
26. Назовите мероприятия по технике безопасности, которые действуют на предприятии.
27. Как соблюдается личная гигиена работников предприятия?
28. Образуются ли отходы от переработки сырья?
29. Как утилизируются отходы от переработки сырья?

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Типовая структура отчета по практике
ВВЕДЕНИЕ
1. История создания и развития предприятия/организации
2. Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации
3. Анализ сырьевой базы предприятия/организации
4. Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации
5. Технологические схемы производства продукции и их описание (не менее 2 технологических схем производства продуктов питания)
5.1 Технологическая схема производства …… и ее описание
5.2 Технологическая схема производства …… и ее описание
6. Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)
7. Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды на предприятии
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

5.4. Перечень видов оценочных средств

отчет 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"	
Э1	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs
Э2	Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/
Э3	ЭБС Юрайт – https://www.biblio-online.ru
Э4	ЭБС «Лань»- http://e.lanbook.com/
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/

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 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Цибизова М.Е. Методические рекомендации по производственно-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: Производственно-технологическая практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ -31
(фамилия, имя, отчество полностью, группа)
Направление и профиль 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность «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	6	Заполнение журнала по технике безопасности
2	История создания и развития предприятия/организации (1-2 страницы)	6	Подготовка подраздела отчета
3	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально-технического снабжения предприятия/организации (1-2 страницы)	6	Подготовка подраздела отчета
4	Анализ сырьевой базы предприятия/организации	6	Подготовка подраздела отчета
5	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации	6	Подготовка подраздела отчета
6	Технологические схемы производства продукции и их описание (не менее 2 технологических схем производства продуктов питания)		
7	Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)	6	Подготовка подраздела отчета
8	Мероприятия по технике безопасности на предприятии	6	Подготовка подраздела отчета
9	Формирование отчета по производственно-технологической практике	6	Отчет
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО
Задание получил: _____ФИО
Ф.И.О. обучающегося
Дата _____

Согласовано:
Руководитель предприятия/организации _____,
должность
_____ФИО
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 3

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная
Тип практики: Производственно-технологическая практика
Способ проведения практики: выездная/стационарная
Срок прохождения практики: с _____ г. _____ 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 (1-2 страницы)
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации (1-2 страницы)
	Анализ сырьевой базы предприятия/организации
	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации
	Технологические схемы производства продукции и их описание (не менее 2 технологических схем производства продуктов питания)
	Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)
	Мероприятия по технике безопасности на предприятии
	Формирование отчета по производственно-технологической практике
	Защита отчета по практике

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО

дата, подпись

Руководитель предприятия/организации _____,
должность
_____ФИО

м.п.

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 ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Вид практики: _____производственная_____
(учебная, производственная)

Место прохождения практики _____
(название организации)

Отчет выполнил(а):
обучающийся группы ДППБ -31
_____ФИО

Руководитель практики от _____,
(название организации, должность)
_____ФИО
« » 20 г.
М.П.

Руководитель практики от филиала,
должность кафедры ВБиТ
_____ФИО

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____

Дневник по практике

Вид практики: учебная / производственная
нужное подчеркнуть
Тип практики: производственно-технологическая практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ – 31
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 (1-2 страницы)	Изучена история создания и развития предприятия
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации (1-2 страницы)	Изучена 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
	Технологические схемы производства продукции и их описание (не менее 2 технологических схем производства продуктов питания)	Представлены технологические схемы производства продуктов питания и их описание (на примере 2 видов ассортимента)
	Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)	Представлены требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)
	Мероприятия по технике безопасности на предприятии	Представлены мероприятия по технике безопасности на предприятии
	Формирование отчета по практике	Проводилось формирование отчета по практике
	Защита отчета по практике	Защита отчета

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО

«____» _____ 20____ г.

Обучающийся_____
дата, подпись

Отзыв о прохождении практики

руководителя практики от организации

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

Ф.И.О._____

Курс и группа _____

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: производственная

Тип практики: производственно-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)

« » 20 г.

МП