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
Ознакомительная практика

Направление

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

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
очная

Автор:

к.т.н., доцент, Хамракулов Абдуллажон Кадирович

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Недель	2	2		
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практика	99	99	99	99
Итого ауд.	99	99	99	99
Контактная работа	99	99	99	99
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):
к.т.н., доцент, Хамракулов Абдуллажон Кадирович _____

Рецензент(ы):
д.т.н., профессор, Цибизова Мария Евгеньевна _____

Рабочая программа дисциплины
Ознакомительная 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_____Джумонов Д.С.
Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	Учебная практика является промежуточным этапом подготовки выпускников по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, и направлена на получение ими первичных профессиональных умений и навыков в области их профессиональной деятельности. Целью ознакомительной практики является изучение нормативной документации пищевой промышленности Республики Узбекистан и/или Российской Федерации, изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения и реализуемой в торговых точках Республики Узбекистан, экскурсионное знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий мясной, рыбной и молочной отраслей Республики Узбекистан

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Сырье и материалы рыбной промышленности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли
2.2.2	Технологическая практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Знать:	
Уровень 1	знание методики поиска, сбора и обработки информации, актуальных российских и зарубежных источников информации в сфере профессиональной деятельности, методов системного анализа не раскрыто
Уровень 2	знание методики поиска, сбора и обработки информации, актуальных российских и зарубежных источников информации в сфере профессиональной деятельности, методов системного анализа раскрыто с ошибками и неточностями
Уровень 3	знание методики поиска, сбора и обработки информации, актуальных российских и зарубежных источников информации в сфере профессиональной деятельности, методов системного анализа раскрыто без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач не продемонстрировано
Уровень 2	умение применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	умение применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач не продемонстрировано
Уровень 2	владение методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	владение методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач продемонстрировано без ошибок и неточностей

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	знание современных информационных технологий для решения профессиональных задач не раскрыто
Уровень 2	знание современных информационных технологий для решения профессиональных задач раскрыто с ошибками и неточностями
Уровень 3	знание современных информационных технологий для решения профессиональных задач раскрыто без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение работать с информацией с применением современных информационных технологий и использовать

	их для решения задач профессиональной деятельности не продемонстрировано
Уровень 2	умение работать с информацией с применением современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	умение работать с информацией с применением современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	владение навыками обоснованного выбора средств информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности не продемонстрировано
Уровень 2	владение навыками обоснованного выбора средств информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	владение навыками обоснованного выбора средств информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано полностью, без ошибок и неточностей

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной терминологии
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	умение применять основные законы химии пищи для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение применять основные законы химии пищи для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение применять основные законы химии пищи для решения задач профессиональной деятельности продемонстрировано уверенно, без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки решения поставленных задач профессиональной деятельности в формировании качества пищевых продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки решения поставленных задач профессиональной деятельности в формировании качества пищевых продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки решения поставленных задач профессиональной деятельности в формировании качества пищевых продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы без ошибок и неточностей

ПК-1: Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	
Знать:	
Уровень 1	при ответах на вопросы, раскрывающие знание нормативной и технической документации, технических регламентов, не продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы, раскрывающие знание нормативной и технической документации, технических регламентов, продемонстрировано знание вопроса не в полном объеме, с неточностями и ошибками
Уровень 3	при ответах на вопросы, раскрывающие знание нормативной и технической документации, технических регламентов, продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	при ответах на вопросы, раскрывающие применение нормативной и технической документации, технических регламентов в производственном процессе. допущены серьезные ошибки и неточности
Уровень 2	при ответах на вопросы, раскрывающие применение нормативной и технической документации, технических регламентов в производственном процессе. допущены незначительные ошибки и неточности
Уровень 3	при ответах на вопросы, раскрывающие применение нормативной и технической документации, технических регламентов в производственном процессе. отсутствовали ошибки и неточности
Владеть:	
Уровень 1	владение навыками использования нормативной и технической документации, технических регламентов в производственном процессе продемонстрировано с серьезными ошибками и неточностями
Уровень 2	владение навыками использования нормативной и технической документации, технических регламентов в производственном процессе продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями

Уровень 3	владение навыками использования нормативной и технической документации, технических регламентов в производственном процессе продемонстрировано без ошибок и неточностей

ПК-2: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания	
Знать:	
Уровень 1	основные принципы переработки и факторы, влияющие на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры не продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уровень 2	основные принципы переработки и факторы, влияющие на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	основные принципы переработки и факторы, влияющие на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уметь:	
Уровень 1	составлять технологические схемы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 2	составлять технологические схемы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	составлять технологические схемы производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Владеть:	
Уровень 1	навыками проектирования технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыками проектирования технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыками проектирования технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
3.1.2	основные направления деятельности предприятий, перерабатывающих сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в продукты питания
3.2	**Уметь:**
3.2.1	анализировать ассортимент выпускаемой предприятиями продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, реализуемой в торговых точках Республики Узбекистан
3.3	**Владеть:**
3.3.1	навыками применения требований нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, представленных в торговых точках Республики Узбекистан

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности /П/	2	8		п.6	
1.2	Изучение нормативной документации пищевой промышленности Республики Узбекистан и/или Российской Федерации /П/	2	24	УК-1 ПК-1 ОПК-1 ОПК-2	п.6	

1.3	Изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения и реализуемой в торговых точках Республики Узбекистан /П/	2	27	УК-1 ПК-2	п.6	
1.4	Экскурсионное знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий мясной, рыбной и молочной отрасли /П/	2	40	ПК-1 ПК-2 ОПК-2	п.6	
1.5	/ЗачётСОц/	2	9	УК-1 ПК-1 ПК-2 ОПК-1 ОПК-2	п.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные вопросы:
1. Назовите техническую документацию, которая регламентирует органолептические показатели качества сырья, направляемого на производство продукции предприятия.
2. Назовите техническую документацию, которая регламентирует физико-химические показатели качества сырья, направляемого на производство продукции предприятия.
3. Назовите техническую документацию, которая регламентирует микробиологические показатели качества сырья, направляемого на производство продукции предприятия.
4. Назовите техническую документацию, которая регламентирует органолептические показатели качества готовой продукции предприятия.
5. Назовите техническую документацию, которая регламентирует физико-химические показатели качества готовой продукции предприятия.
6. Назовите техническую документацию, которая регламентирует микробиологические показатели безопасности готовой продукции предприятия.
7. Назовите вспомогательные материалы, которые используются при производстве продуктов питания на данном предприятии.
8. Назовите тароупаковочные материалы, которые используются при производстве продуктов питания на данном предприятии.
9. Назовите условия хранения и сроки годности сырья, из которого производятся продукты питания на данном предприятии.
10. Назовите условия хранения и сроки годности готовой продукции, которая выпускается на данном предприятии.
11. Какими нормативными документами регламентируются показатели безопасности пищевой продукции в Республике Узбекистан?
12. Какими нормативными документами регламентируются показатели безопасности пищевой продукции в Российской Федерации?
13. Назовите ассортимент молочной продукции, которая реализуется в торговых точках Республики Узбекистан.
14. Назовите ассортимент рыбной продукции, которая реализуется в торговых точках Республики Узбекистан.
15. Назовите ассортимент мясной продукции, которая реализуется в торговых точках Республики Узбекистан.
16. С работой каких пищевых предприятий вы ознакомлены?
17. Какой ассортимент готовой продукции производится на этих предприятиях?
18. Какое сырье используется при производстве продукции на данных предприятиях?
19. Есть ли на данных предприятиях помещения для хранения готовой продукции?
20. Какие технологические процессы производства продуктов питания вас заинтересовали больше всего?

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Типовая структура отчета по технологической практике:
ВВЕДЕНИЕ
1. Изучение нормативной документации пищевой промышленности, действующей в Республике Узбекистан и/или в Российской Федерации
2. Изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения и реализуемой в торговых точках Республики Узбекистан
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

5.4. Перечень видов оценочных средств
Отчет по ознакомительной 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	ЭБС «Лань»- http://e.lanbook.com/
Э2	ЭБС Юрайт – https://www.biblio-online.ru
Э3	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs/2248101
Э4	Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/

6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz/docs/2248101
6.3.2.2	Официальный интернет-портал правовой информации Российской Федерации http://pravo.gov.ru/
6.3.2.3	Официальный сайт Роспотребнадзора rospotrebnadzor.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
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 ознакомительной 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.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Хамракулов А.К. Методические рекомендации по ознакомительной 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 «Астраханский государственный технический университет»

в Ташкентской области Республики Узбекистан

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН/ЗАДАНИЕ

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Ознакомительная практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ -11(12)
(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 Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан

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.
2	Изучение нормативной документации пищевой промышленности РУз и/или РФ (по заданию руководителя практики)	2	Подготовка подраздела отчета
3	Изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения и реализуемой в торговых точках РУз (по заданию руководителя практики)	2	Подготовка подраздела отчета
4	Экскурсионное знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий мясной, рыбной и молочной отрасли	2	Подготовка подраздела отчета
5	Формирование отчета по ознакомительной практике	2	Отчет
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО

Задание получил: _____ФИО
Ф.И.О. обучающегося

Дата

Филиал ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

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 1

Место прохождения практики Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная
Тип практики: Ознакомительная практика
Способ проведения практики: выездная/стационарная
Срок прохождения практики: с_____ г. по_____ г.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности
	Изучение нормативной документации пищевой промышленности РУз и/или РФ (по заданию руководителя практики)
	Изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения и реализуемой в торговых точках РУз (по заданию руководителя практики)
	Экскурсионное знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий мясной, рыбной и молочной отрасли
	Формирование отчета по практике
	Защита отчета по практике

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО

дата, подпись

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 ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ

Вид практики: _____учебная_____
(учебная, производственная)

Место прохождения практики Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан
(название организации)

Отчет выполнил(а):
обучающийся группы ДППБ -11(12)
_____
*(ФИО)*_
« » _____20___г.
М.П.

Руководитель практики от филиала,
_____кафедры ВБиТ
(должность)
_____
(ФИО)

К защите отчета по практике допущен
_____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: Ознакомительная практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ – 11(12)
ФИО полностью, группа
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»
Место проведения практики Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	Ознакомлен(а)
	Изучение нормативной документации пищевой промышленности РУз и/или РФ (по заданию руководителя практики)	Изучена нормативная документация на следующие виды пищевой продукции: ……
	Изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения (по заданию руководителя практики)	Проведено изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения, которая реализуется в торговых точках……..
	Экскурсионное знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий мясной, рыбной и молочной отрасли	Проведено знакомство с молочными, мясными и рыбными производствами в целом как с производственными и хозяйственными единицами, изучение структуры предприятия, знакомство с организацией работы предприятий, знакомство с основными процессами при переработке сырья и производстве продуктов животного происхождения, получение представления об основных видах технологического оборудования.
	Формирование отчета по практике	Проводилось формирование отчета
	Защита отчета по практике	Защита отчета по практике

Руководитель практики от филиала,
_____
(должность)
_____
(ФИО)

« » _____ 20__ г.

Обучающийся_____
дата, подпись

Отзыв о прохождении практики[1]

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: учебная

Тип практики: Ознакомительная 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

[1] При прохождении практики в организации или на предприятии