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

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

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
очная

Автор:

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	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(и):
*д.т.н., профессор, Цибизова Мария Евгеньевна*_____

Рецензент(ы):
к.с/х.н., доцент, Амантурдиев Гулом Балкибаевич _____

Рабочая программа практики
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	
1.1	Технологическая практика является завершающим этапом учебной практики и направлена на направлена на получение профессиональных знаний, умений и навыков в области производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
1.2	Цель технологической практики - закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки в области обработки сырья и производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.; изучение технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ознакомление с некоторыми вопросами организации производства продуктов питания
	Задачами практики являются:
1.4	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности на действующем в Республике Узбекистан предприятии;
1.5	Изучение истории создания и развития предприятия/организации;
1.6	Изучение организационно-производственной структуры предприятия/организации, системы материально-технического снабжения предприятия/организации;
1.7	Проведение анализа сырьевой базы предприятия/организации;
1.8	Изучение ассортимента выпускаемой продукции на предприятии/организации;
1.9	Описание основных технологических процессов производства продукции, которая выпускается на предприятии

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Микробиология в отрасли
2.1.2	Промысловая ихтиология
2.1.3	Ознакомительная практика
2.1.4	Сырье и материалы рыбной промышленности
2.1.5	Введение в профессию
2.1.6	Разработка и реализация проектов в перерабатывающей отрасли
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Научные основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.2	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.3	Пищевые добавки в производстве продуктов питания
2.2.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.5	Санитария и гигиена в отрасли
2.2.6	Техническое регулирование в отрасли
2.2.7	Управление качеством на предприятиях отрасли
2.2.8	Биологическая безопасность сырья и готовой продукции
2.2.9	Производственно-технологическая практика
2.2.10	Технологии хранения, транспортирования и реализации продукции
2.2.11	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.2.12	Технология мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
Знать:	
Уровень 1	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, допускает значительные неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 2	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 деятельности
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 проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно правовую документацию в сфере профессиональной деятельности продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно правовую документацию в сфере профессиональной деятельности продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно правовую документацию в сфере профессиональной деятельности продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	владение методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией продемонстрировано с незначительными ошибками
Уровень 3	владение методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией продемонстрировано в полном объеме

ПК-2: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания	
Знать:	
Уровень 1	знание основных принципов переработки и факторов, влияющих на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры не продемонстрировано в полном объеме
Уровень 2	знание основных принципов переработки и факторов, влияющих на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	знание основных принципов переработки и факторов, влияющих на качество производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение описывать технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение описывать технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение описывать технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение навыками представления технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками
Уровень 2	владение навыками представления технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками
Уровень 3	владение навыками представления технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

ПК-5: Способен осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	
Знать:	
Уровень 1	знание нормативной документации, в которой регламентированы показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями

Уровень 2	знание нормативной документации, в которой регламентированы показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание нормативной документации, в которой регламентированы показатели безопасности производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение сравнивать показатели безопасности продукции и сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение сравнивать показатели безопасности продукции и сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение сравнивать показатели безопасности продукции и сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	владение навыками контроля технологических параметров и ре-жимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	владение навыками контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, возможности применения основного технологического оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; описывать и контролировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, принимать участие в работе основного технологического оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; оценивать возможные риски выпуска продукции, не соответствующей показателям безопасности
3.3	**Владеть:**
3.3.1	владеть навыками практического использования знаний основных технологических операций технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; оценки потребности в ресурсах для организации технологического процесса и расширения ассортимента выпускаемой продукции и не допущения выпуска дефектной продукции

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/	4	8		п. 6	
1.2	История создания и развития предприятия/организации /П/	4	8	УК-2	п. 6	
1.3	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации /П/	4	24	УК-2 ПК-5	п. 6	
1.4	Анализ сырьевой базы предприятия/организации /П/	4	16	ПК-2 ПК-5	п. 6	
1.5	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации /П/	4	24	ПК-2 ПК-5	п. 6	

1.6	Технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, и/или водных биоресурсов, и/или объектов аквакультуры /П/	4	127	ПК-2 ПК-5	п. 6	
1.7	/ЗачётСОц/	4	9	УК-2 ПК-2 ПК-5	п. 6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные вопросы:
1.Назовите предприятие, на котором проходили 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.

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Типовая структура отчета по технологической 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. Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере двух видов ассортимента)
5.1 Описание технологии производства _____
5.2 Описание технологии производства _____
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчет по практике

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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
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
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 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 ПРАКТИКИ
Цибизова М.Е. Методические рекомендации по 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: Технологическая практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ -21
(фамилия, имя, отчество полностью, группа)
Направление и профиль 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль «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	4	Заполнение журнала по технике безопасности.
2	История создания и развития предприятия/организации (1-2 страницы)	4	Подготовка подраздела отчета
3	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально-технического снабжения предприятия/организации (1-2 страницы)	4	Подготовка подраздела отчета
4	Анализ сырьевой базы предприятия/организации,	4	Подготовка подраздела отчета
5	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации	4	Подготовка подраздела отчета
6	Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)	4	Подготовка подраздела отчета
7	Формирование отчета по технологической практике	4	Отчет
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Руководители практики от филиала:
Должность, ФИО

Задание получил: _____
Ф.И.О. обучающегося

Дата

Согласовано:

Руководитель предприятия_____
_____ _____

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 2

Место прохождения практики _____
Руководители практики от филиала: _____
Вид практики: учебная / производственная
Тип практики: Технологическая 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
	История создания и развития предприятия/организации
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации
	Анализ сырьевой базы предприятия/организации,
	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации
	Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)
	Формирование отчета по практике
	Защита отчета по практике

Руководители практики от филиала:
Должность ФИО

Руководитель предприятия_____

_____ _____

м.п.

Дневник по практике (образец)

Вид практики: учебная / производственная
нужное подчеркнуть
Тип практики: Технологическая практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ – 21
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	Изучена история создания и развития предприятия
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации	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
	Описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)	Проводилось описание основных технологических процессов производства продукции, выпускаемой на предприятии (на примере 2 видов ассортимента)
	Формирование отчета по практике	Проводилось формирование отчета по практике
	Защита отчета по практике	Защита отчета

Руководители практики от филиала:
Должность ФИО

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 __ДППБ-21_____

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: 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)

Дата _____

МП

[1] При прохождении практики на предприятии или в организации

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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Вид практики: _____учебная_____
(учебная, производственная)

Место прохождения практики _____
(название организации)

Отчет выполнил(а):
обучающийся группы ДППБ -21
_____ФИО

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

Руководитель практики от филиала, должность
_____ФИО

Допущен к защите отчета по практике _____*ФИО руководителя*

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___