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
Преддипломная 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 по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	6	6		
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практика	315	315	315	315
Итого ауд.	315	315	315	315
Контактная работа	315	315	315	315
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	324	324	324	324

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

Рецензент(ы):
д.т.н., профессор, Бредихина О.В. _____

Рабочая программа практики
Преддипломная 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	Преддипломная практика является заключительным этапом подготовки выпускников по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль «Продукты питания животного происхождения и ВБР», реализуемой для подготовки выпускной квалификационной работы.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Производственная логистика на пищевом предприятии
2.1.2	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.3	Технология управления структурными подразделениями предприятия
2.1.4	Микробиологический контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.5	Проектирование предприятий отрасли
2.1.6	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.7	Технологическое оборудование пищевых производств
2.1.8	Технология рыбы и рыбных продуктов
2.1.9	Экономика и организация предприятий отрасли
2.1.10	Производственно-технологическая практика
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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	основное содержание основ полученной информации не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии
Уровень 2	основное содержание полученной информации раскрыто с незначительными ошибками, ответы на вспомогательные вопросы, не допускает ошибки в использовании терминологии
Уровень 3	четко и правильно дает определения, демонстрирует знания по поиску, анализу и синтеза информации
Уметь:	
Уровень 1	Выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно.
Уровень 2	Выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно.
Уровень 3	Выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано.
Владеть:	
Уровень 1	Владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен.
Уровень 2	В целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт.
Уровень 3	Владеет всеми необходимыми навыками и/ или имеет опыт.

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
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
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	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продемонстрировано в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	навыками решения профессиональных задач при организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыками решения профессиональных задач при организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыками решения профессиональных задач при организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

ПК-4: Способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	
Знать:	
Уровень 1	знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями

Уровень 3	умение применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	навыки обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции продемонстрированы в полном объеме

ПК-6: Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продуктов питания	
Знать:	
Уровень 1	знание показателей эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	знание показателей эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	знание показателей эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей
Уметь:	
Уровень 1	умение применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	умение применять методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения производства новой продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано без ошибок и неточностей
Владеть:	
Уровень 1	навыки применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов пи- тания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы со значительными ошибками и неточностями
Уровень 2	навыки применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов пи- тания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	навыки применения передовых технологий для повышения эффективности производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы без ошибок и неточностей

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	способы поиска и анализа полученной информации (УК-1.1); основные качества хорошей речи (чистота, точность, логичность и др.) русского языка, лексический минимум иностранного языка, особенности устного и письменного делового общения (УК-4.1); технологические потоки производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1); знать принципы составления карты движения сырья по технологическим процессам (ПК-4.1); генезис пищевой технологии, принцип разработки научно-обоснованной технологии производства продуктов питания (ПК-6.1)
3.2	**Уметь:**
3.2.1	проводить критический анализ полученной информации (УК-1.2); использовать знание иностранного языка в анализе и оценке новой информации из зарубежных источников (УК-2.2); использовать базовые знания по организации технологических потоков для производства продукции различного назначения (ОПК-5.2); составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции (ПК- 4.2); осуществлять поиск, и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов (ПК-6.2)
3.3	**Владеть:**
3.3.1	применения системного подхода для решения поставленных задач (УК-1.3); пользоваться иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; русским языком - для аргументированного изложения собственной точки зрения и навыками практического восприятия информации (УК-4.3)

3.3.2	проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-5.3); обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при совершенствовании технологических решений (ПК-4.3); разработки и оценки эффективности инвестиционного проекта; использования знаний о новейших достижениях в области производства продуктов питания (ПК-6.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
	Раздел 1.					
1.1	Ознакомление с правила работы предприятия, научно-производственного центра, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности. /П/	8	8		п.6	
1.2	Историческая справка предприятия. Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации (предполагаемая или существующая)./П/	8	32	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.3	Анализ сырьевой базы предприятия/организации или характеристика сырья, используемого для производства продукции. Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации или характеристика готового продукта /П/	8	40	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.4	Технико- экономические показатели деятельности предприятия./П/	8	20	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.5	Структура технологического потока переработки сырья, основных технологических процессов производства. Описание технологической схемы производства продуктов питания с указанием нормативной документации на сырье и готовую продукцию/П/	8	80	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.6	Производственный контроль на предприятии. Составление схем технохимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания /П/	8	40	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.7	Характеристика технологического оборудования предприятия. Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии. Техника безопасности на предприятии (техника безопасности в научно-производственном центре) /П/	8	55	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.8	Подготовка отчета по преддипломной практике /П/	8	40	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	
1.9	/ЗачётСОц/	8	9	УК-1 УК-4 ПК-6 ПК-4 ОПК-5	п.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные вопросы:
1.Назовите предприятие, на котором проходили 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?
30. Как вы можете оценить экономическую эффективность деятельности данного предприятия?

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 (при прохождении практики на предприятии)
2. Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации (предполагаемая или существующая)
3. Анализ сырьевой базы предприятия/организации или характеристика сырья, используемого для производства продукции
4. Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации или характеристика готового продукта
5. Технико- экономические показатели деятельности предприятия (при наличии)
6. Технологические схемы производства продукции и их описание в соответствие с темой выпускной квалификационной работы
6.1 Технологическая схема производства …… и ее описание
6.2 Технологическая схема производства …… и ее описание (при наличии)
7. Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)
8. Характеристика технологического оборудования, применяемого для производства продуктов питания.
9. Производственный контроль на предприятии. Составление схем технохимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания
10. Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды
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. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05918-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513701

13. 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

14. 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

15. 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

16. 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

17. 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/
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 преддипломной 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.	Для проведения преддипломной практики может быть использована материальная база предприятия/организации

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ
Цибизова М.Е. Методические рекомендации по преддипломной 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: преддипломная практика

Обучающийся _____, гр. ДППБ -41
(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 или кафедры)

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	8	Заполнение журнала по технике безопасности
2	История создания и развития предприятия/организации (при прохождении практики на предприятии)	8	Подготовка подраздела отчета
3	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально-технического снабжения предприятия/организации (предполагаемая или существующая)	8	Подготовка подраздела отчета
4	Анализ сырьевой базы предприятия/организации или характеристика сырья, используемого для производства продукции	8	Подготовка подраздела отчета
5	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации или характеристика готового продукта	8	Подготовка подраздела отчета
6	Технико- экономические показатели деятельности предприятия (при наличии)	8	Подготовка подраздела отчета
7	Технологические схемы производства продукции и их описание в соответствие с темой выпускной квалификационной работы	8	Подготовка подраздела отчета
8	Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)	8	Подготовка подраздела отчета
9	Характеристика технологического оборудования, применяемого для производства продуктов питания	8	Подготовка подраздела отчета
10	Производственный контроль на предприятии. Составление схем технохимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания	8	Подготовка подраздела отчета
11	Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды	8	Подготовка подраздела отчета
12	Формирование отчета по преддипломной практике	8	Отчет
	Форма отчетности по практике	8	Зачет с оценкой

Руководитель практики от филиала:

должность_____ФИО

Задание получил: _____ФИО
Ф.И.О. обучающегося

Дата _____

Согласовано:
Руководитель предприятия _____,
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 4

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная
Тип практики: преддипломная 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 (при прохождении практики на предприятии)
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации (предполагаемая или существующая)
	Анализ сырьевой базы предприятия/организации или характеристика сырья, используемого для производства продукции
	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации или характеристика готового продукта
	Технико- экономические показатели деятельности предприятия (при наличии)
	Технологические схемы производства продукции и их описание в соответствие с темой выпускной квалификационной работы
	Требования к сырью и готовой продукции: требования ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества)
	Характеристика технологического оборудования, применяемого для производства продуктов питания
	Производственный контроль на предприятии. Составление схем технохимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания
	Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды
	Формирование отчета по преддипломной практике

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО

дата, подпись

Руководитель предприятия _____,
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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Вид практики: _____производственная_____
(учебная, производственная)

Место прохождения практики _____
(название организации)

Отчет выполнил(а):
обучающийся группы ДППБ -41
_____ФИО

Руководитель практики от _____,[1] *(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____

[1] Если преддипломная практика проходит на кафедре, то данные по предприятию не указываются

Дневник по практике

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

Обучающийся _____, гр. ДППБ – 41
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 (при прохождении практики на предприятии)	Изучена история создания и развития предприятия (при прохождении практики на предприятии)
	Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации (предполагаемая или существующая)	Изучена/представлена организационно-производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации
	Анализ сырьевой базы предприятия/организации *или характеристика сырья, используемого для производства продукции*	Проведен анализ сырьевой базы предприятия/организации или представлена характеристика сырья, используемого для производства продукции
	Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации *или характеристика готового продукта*	Изучен ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации *или представлена характеристика готового продукта*
	Технико- экономические показатели деятельности предприятия (при наличии)	Представлены технико-экономические показатели деятельности предприятия
	Технологические схемы производства продукции и их описание в соответствие с темой выпускной квалификационной работы	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)
	Характеристика технологического оборудования, применяемого для производства продуктов питания	Представлено технологическое оборудование, применяемое для производства продуктов питания и его характеристика
	Производственный контроль на предприятии. Составление схем технохимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания	Рассмотрен производственный контроль на предприятии. Составлены схемы технохимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания
	Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды	Представлены мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды
	Формирование отчета по преддипломной практике	Проводилось формирование отчета по практике

Руководитель практики от филиала:
должность_____ФИО

Обучающийся_____
подпись

«____» _____ 20____ г.

Отзыв о прохождении практики[2]

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: преддипломная 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

[2] Заполняется руководителем практики от предприятия при прохождении практики на предприятии