МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Утверждаю:
Декан биолого-технологического
факультета
К.В. Жучаев
_____
«23» 04 2018 г.

Программа производственной практики
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)

Уровень профессионального образования - бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль: технология мяса и мясных продуктов
основной вид деятельности: научно-исследовательский
дополнительный вид деятельности: производственно-технологический

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 Семестр 6

Дифференцированный зачет 6 семестр

Новосибирск 2018

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения от 12.03.2015 г. №199.

Разработчики:

Гаптар С.Л.

Рявкин О.В.

Сороколетов О.Н.

Фомин В.М.

Головко А.Н.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «17» 01 2018 г., протокол №5

Заведующий кафедрой Гаптар С.Л.

Программа одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

«23» 01 2018 г. протокол №1

Председатель учебно-методического совета

Кочнева М.Л.

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобразования России от 12.03.2015 г. №199 и определяетпорядок организации и проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, формы и способы ее проведения, а также виды практики обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения производственная практика относится к части «практики» Блока 2 «практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики – практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики), является формирование у бакалавров общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- приобретение профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы;
- сбор, анализ и обобщение материалов;
- составление отчета по выполненному заданию.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика, тип производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарная, выездная.

Стационарная практика проводится на базе кафедр и подразделений университета, либо в профильных организациях, расположенных на территории г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ. Выездная практика проводятся на базе подразделений университета, а также профильных организаций, расположенных вне г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики - практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики), обучающийся будет обладать следующими практическими навыками, умениями, знаниями для формирования компетенций:

–способностью к самоорганизации и самообразованию **ОК – 7**;

–способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых

исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ПК – 27.

Планируемые результаты прохождения производственной практики обуча- ющимися представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
1	2	3
1	**Знать:**	
	нормативные и инструктивные документы, которыми предприятие мясной отрасли руководствуется в процессе	**ОК -7, ПК- 27**

	работы;	
	организационно-производственную структуру предприятия мясной отрасли, а также систему материально-технического снабжения предприятия, организацию и планирование производства, формы и методы сбыта продукции	**ОК -7, ПК- 27**
	технологию производства мясных продуктов и технологическое оборудование, а также уметь установить их влияние на формирование качества готовой продукции	**ОК -7, ПК- 27**
	хозяйственную деятельность предприятия мясной отрасли, организацию учетной и экономической работы, методику анализа итогов и планирование показателей работы на новый период	**ОК -7, ПК- 27**
	передовой опыт работы предприятий мясной промышленности в и в мире	**ОК -7, ПК- 27**
2	**Уметь:**	
	работать с технической документации, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства мясной продукции, а также в решении конкретных производственных задач, хозяйственных ситуаций	**ОК -7, ПК- 27**
	анализировать причины возникновения и характер возможных дефектов и брака мясных продуктов	**ОК -7, ПК- 27**
	составлять рецептуры и технологические схемы производства сбалансированных по составу биологически полноценных мясных продуктов	**ОК -7, ПК- 27**
	составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования	**ОК -7, ПК- 27**
	рассчитывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии	**ОК -7, ПК- 27**
	применять методы и формы контроля качества и учетасырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**ОК -7, ПК- 27**
3	**Владеть:**	
	приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	**ОК -7, ПК- 27**
	теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники	**ОК -7, ПК- 27**
	знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей	**ОК -7, ПК- 27**

	требованиям к качеству	
	профессиональными умениями и навыками выполнения технологических операций на рабочих местах	**ОК -7, ПК- 27**

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика относится к части «практики» Блока 2 «практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» основной образовательной программы бакалавриата. Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов»;«Технологическое оборудование мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной промышленности», «Производственный контроль в мясной отрасли», «Инновационные технологии в мясной отрасли», «Техно-химический контроль и управление качеством».

Производственная практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5 ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)проводится в шестом семестре 3-го курса (очная форма обучения) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительностью 4 недели.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

Информацию, полученную в процессе прохождения производственной практике, студенты излагают в отчете.

Структура отчета следующая:

ВВЕДЕНИЕ

1 Общая характеристика предприятия

1.1 Производственная структура

1.1.1 Организация работы вспомогательных цехов предприятия

1.2 Производственная мощность, ассортимент продукции

1.2.1 Организация поставок на предприятие сырья, материалов и тары и реализация готовой продукции

2 Технологическая часть

2.1 Характеристика основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и тары

2.2 Технологическая схема производства продукции

2.3 Общая характеристика технологического оборудования

2.4 Технохимический контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

2.5 Технико-экономическая характеристика

3 Безопасность жизнедеятельности

4 Охрана труда и производственная санитария.

5 Экологическая экспертиза

Выводы

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ:

А Накладные, акты, ведомость учета поступающего сырья и т.д.;

Введение. Содержит цель и задачи практики, характеристику произ-водственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

Общая характеристика предприятия. Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

Производственная структура содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от учебной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о её эффективности.

Производственная мощность – это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия. Производственную мощность предприятия по всему

ассортименту продукции, выпускаемой предприятием, представляют в таблице 1.

Таблица 1 - Производственная мощность предприятия

Ассортимент продукции	Единица измерения	Производственная мощность	Фактический выпуск за последний год

Анализируя производственную программу предприятия, студенты разрабатывают заключение об эффективности производственной деятельности и ее перспективных направлениях.

Сырьевая зона предприятия (перечень зон доставки сырья) – включает**о**рганизацию поставок на предприятие сырья, материалов, тары и реализацияготовой продукции. Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде таблице 2.

Таблица 2 - Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

Наименование сырья, вспомога-тельных, упаковочных материалов и тары.	Нормативный документ	Наименование заказчика

Материал по реализации готовой продукции, состоящий из перечня всех видов готовой продукции, наименования заказчика, представляют в таблице 3. Таблица 3 - Реализация готовой продукции

Ассортимент готовой продукции	Нормативный документ	Наименование поставщика

Перспективный план развития предприятия разрабатывают исходя изанализа производственной деятельности за истекший период с учетом реальных возможностей осуществления выбранных направлений. Наряду с информацией о предполагаемых изменениях в работе предприятия (перечень перспективных производственных задач) студенты вносят свои предложения, обоснованные собственным анализом обшей характеристики предприятия.

Технологическая часть.Заключается в характеристике основного производства по теме курсового проекта. Характеристика основного производства начинается с характеристики сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Характеристика сырья включает технологическую характеристику сырья и требования к его качеству. Технологическая характеристика сырья со держит следующие позиции: наименование сырья, вид его предварительной обработки, краткие биологические данные (для сырьяживотного происхождения), массовый и химический состав, их изменчивость, биологические особенности данного вида сырья и его пищевую ценность.Требования к качеству сырья регламентируются соответствующим видом нормативной документации (НД). Необходимо не только описать требования к качеству сырья с указанием номера и названия НД, но и проанализировать качество сырья, поступающего на предприятие, и при необходимости наметить пути его улучшения.

Качество основных, вспомогательных, упаковочных материалов и тары формируется в процессе их изготовления и может изменяться при хранении. Поэтому при характеристике материалов и тары необходимо изучить требова ния к их качеству в соответствии с НД. В период практики студенты должны составить перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары; описать требования к их качеству с указанием номера и названия НД; проанализировать качество материалов и тары, поступающих на предприятие, и условия их хранения, а также при необходимости разработать мероприятия по улучшению их качества.

Составление технологической схемы производства заданного видапродукции является одной из главных задач технологической части. Технологическую схему производства данного вида продукции составляют по действую- щей НД (Технологической инструкции). По этой же ТИ составляют описание технологической схемы с указанием цели операции, технологических параметров, изменения качества полуфабриката, организации процесса (ручной или механизированный способ).

В технологической схеме и ее описании необходимо также изложить организацию операций по подготовке всех материалов и тары, которые входят в технологическую схему, а также указать процессы обработки отходов производства, которые выходят из технологической схемы. Студенты выполняют анализ соответствия производственного процесса на предприятии требованиям НД и намечают пути совершенствования технологии производства.

В курсовой проект входят продуктовый и теплоэнергетические расчеты. Для их выполнения необходимо собрать материал, который включает в себя нормы расхода сырья, вспомогательных и упаковочных материалов и тары на единицу готовой продукции, а также нормы расхода воды, пара, холода и электроэнергии.

Технологическая схема производства продукции (с указанием технологических схем). Технологические схемы производства - последовательное описание основных технологических операций по выпуску готовой продукции. По каждой операции, начиная с приема сырья, должна быть отражена следующая информация: цель операции, технологические режимы и параметры обработки, характеристика изменения качества сырья и полуфабриката на данной стадии технологического процесса, способ выполнения (ручной, машинный).

При изучении технологических процессов студент должен детально разобраться в технологической схеме производства, четко представлять себе сущность процессов, уметь оценивать их качество, знать технологические инструкции, рецептуры, стандарты, вспомогательные, упаковочные материалы
и тара - наименование и номер действующей нормативной документации, условия хранения.

Общая характеристика технологического оборудования. Имеющеесяна предприятии оборудование для производства выбранного ассортимента продукции, имеет техническую характ**е**ристику**,** изучив которую, следует заполнить таблица 4.

Таблица 4 - Характеристика технологического оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка, завод-изготовитель	Производительность	Габариты	Расход			Количество обслуживающего персонала
				воды	пара	Электричества	

Также приводят сведения о средствах механизации внутрипроизводственного транспорта. На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

Эффективность производства, как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами.

Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление.

Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта. Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха

прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

Требования к качеству готовой продукции также регламентируются соответствующими стандартами. Студенты описывают требования к качеству заданного вида готовой продукции в соответствии с НД, указав номер и название,тщательно изучают качество продукции, определяют виды брака и причины его образования. На основании проведенного анализа при необходимости разрабатывают пути вывода качества на необходимый уровень, учитывая все сферы формирования качества готовой продукции.

В отчете студенту необходимо привести расчет одного из видов пищевых продуктов по согласованию предприятия. От предприятия (исходные данные: количество изделий, выход и рецептура) рассчитать общее количество основного сырья, основное, вспомогательное сырье и определить

выход одного из видов изделий по заданной рецептуре. Определить процент брака в технологических процессах.

Изучение технологии производства следует ввести параллельно с изучением технологического оборудования и организации труда. Студент делает критические замечания по технологической части и разрабатывает возможные мероприятия по их устранению.

Описание технологии должно осуществляться с учётом современных знаний по биохимическим, микробиологическим, механическим, тепловым процессам с указанием литературных источников (таблица 6).

Таблица 6 - Технологическая карта производства

№	Технологические операции	Параметры и режимы выполнения операций	Характеристика процесса	Оборудование	Контроль производства

Безопасность жизнедеятельности.Включает в себя изучение вопросов охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности. При прохождении производственной практики студентам необходимо составить для производства данной продукции перечень опасных участков работы, дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ всех служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности. По мере необходимости обосновать и разработать конкретные мероприятия по совершенствованию системы защиты работающих на данном предприятии.

Организация труда. Обратить внимание на научную организацию труда (НОТ) рабочих и инженерно-технических рабочих (ИТР). Мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, стандарты по контролю за качеством сырья и готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации).

Экологическая экспертиза. Заключается в полной характеристике источников загрязнения окружаю- щей среды, обусловленных производством продукции. Кроме того, студенты дают характеристику очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятий по рациональному природопользованию, существующих на данном предприятии. Устанавливают эффективность системы охраны окружающей среды и соответствие современному уровню. При необходимости разрабатывают мероприятия по ее совершенствованию.

Выводы. Содержат заключение о достижении цели производственнойпрактики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовер- шенствованию организации и программы практики.

Библиографический список. Привести источники литературы, которые приводятся в отчете.

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал: протоколы и акты исследований, детальное описание аппаратуры и приборов, использованных в экспериментах; таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, алгоритмы математической обработки результатов и т.д.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах.

Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический заголовок.

6 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ

Руководство производственной практикой - практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практикой)студента в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедр биолого-технологического факультета, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен Договор Новосибирского ГАУ с организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, в котором организации определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен быть зарегистрирован в установленном порядке в отделе практик и трудоустройства Новосибирского ГАУ.

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора Новосибирского ГАУ или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой факультета и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организации деканатом выдается направление на практику.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Студенты в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру отчет по производственной практике - практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практике), к которому прилагают следующие документы:

1. Копию письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ фамилии руководителя практики от организации).
2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ и подписанное руководителем практики от профильной организации.
3. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от университета и организации.
4. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.
5. Характеристику с места прохождения практики с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики (приложение 4), или выпиской из журнала по ТБ.
6. Аттестационный лист, заверенный руководителем практики от профильной организации
7. Рецензию на отчет по производственной практике от руководителя практики от Новосибирского ГАУ.

   Рекомендуемые формы документов представлены в приложении к программе.

Объем отчета о прохождении производственной практики составляет до 25-30 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно приложению 6. Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения. Руководитель практики от Новосибирского ГАУ в течение первой недели занятий в семестре дает рецензию на отчет по производственной практике (приложение 5) и обеспечивает организацию защиты отчета по практике.

Материалы практики (отчет, отзыв, характеристика, аттестационный лист, график практики, рецензия на отчет) после защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5-7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета.

Аттестация по итогам прохождения производственной практики – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по производственной практике - практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практике)учитываются: результаты обучения по практике, объем выполнения индивидуального задания практики, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики от профильной организации; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения практики.

1. Общая характеристика предприятий мясной отрасли.
2. Схемы технологических связей мясоперерабатывающего, консервного производств, холодильника.
3. Технологические схемы первичной переработки крупного рогатого скота, свиней и их описание.
4. Цель производственно-технологического и ветеринарного контроля в цехе убоя скота и разделки. Определение качества мяса и его клеймение. Контролируемые параметры и их значение
5. Оборудование для разделки, обвалки, жиловки мяса.
6. Методы посола и использование современного оборудования для интенсификации процесса посола мясного сырья.

7. Технологические схемы производства колбасных изделий, копченостей и консервов.
8. Расчет сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции мясоперерабатывающего и консервных производств.
9. Холодильная обработка и хранение мяса, мясопродуктов.
10. Ассортимент полуфабрикатов. Технологическая схема производства котлет, пельменей, порционных полуфабрикатов. Требования к качеству готовой продукции.
11. Контроль производства колбасных изделий по стадиям технологического процесса. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
12. Понятие «технологическое оборудование и технологические операции». Классификация машин и аппаратов мясной промышленности.
13. Переработка крови убойных животных. Способы сбора пищевой крови.
14. Классификация животного сырья, используемого для медицинских целей. Условия сбора и консервирования эндокринно-ферментного сырья.
15. Характеристика сырья шкуроконсервировочного цеха. Способы консервирования шкур. Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах.
16. Пищевая ценность субпродуктов I и II категории. Направления использования субпродуктов.
17. Характеристика кишечного сырья. Принципы его переработки. Перечислите дефекты кишок. Оборудование для обработки кишок.
18. Мясорезательные машины. Машины для крупного, тонкого и коллоидного измельчения.
19. Ассортимент, характеристика жиросырья. Технология производства пищевых животных жиров.
20. Контроль технологического процесса убоя и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек.

Критерии оценки итогов производственной практики

Оценка **«отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом ответа, показывает высокий уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает высокий или повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом ответа, показывает повышенный уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно, показывает пороговый уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Показывает недостаточный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Недостаточный*»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«*Зачтено*»	«*Достаточный*»
«*Не зачтено*»	«*Недостаточный*»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; http://nsau.edu.ru/file/126971: режим доступа свободный).

10 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

***Основная литература*:**

1. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-1452-9ISBN: СПб - 2013.

2. Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Издательство: Лань. 978-5-8114-1328-7ISBN: СПб - 2012.

3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-126-3ISBN: СПб - 2012.

Дополнительная литература:

1. Смирнов А.В., Куляков Г.В., Калишина Н.Н. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-170-6ISBN: СПб –2014.

2.Бараненко А.В., Куцакова В.Е., Борзенко Е.И., Фролов С.В. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Теплофизические основы. Издательство:ГИОРД. 978-5-98879-142-3ISBN: 2-е изд., испр. и доп. СПб-2012.

3.Васильев В.Н., Куцакова В.Е., Фролов С.В. Технология сушки. Основы тепло- и массопереноса. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-175-1ISBN: СПб-2013.

4.Красуля О.Н., Николаева С.В., Токарев А.В., Краснов А.Е., И.Г. Панин. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. Пособие. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-164-5ISBN: СПб – 2015.

5.Мезенова О. Я., Ким И. Н. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-062-4ISBN: СПб – 2011. 6.Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. Издательство: Лань. 978-5-8114-1147-4ISBN: СПб – 2011.

7.В. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. СПб.: ГИОРД. ISBN 978-5-98879-103-4; СПб -2010 г

Интернет-ресурсы

1.	Университетская библиотека online	http://nsau.edu.ru/
2.	Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М»	http://znanium.com/
3.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ»	http://e.lanbook.com/
4.	Электронно-библиотечная система издательства «eLIBRARY»	http://elibrary.ru/defaultx.asp
5.	Национальная Электронная библиотека (НЭБ)	http://нэб.рф/

10 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения практики обучающиеся используют информационные технологии в части информационного поиска и обработки материалов исследований.

11 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В случае прохождения практики в профильной организации студентам и руководителям практики предоставляется возможность использования материально-технической базы и документации, необходимых для выполнения студентами программы производственной практики, согласно п.2.5 Договора на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, заключенного с организацией.

При прохождении практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

3-120	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»,
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-

	Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	10 для спирта
З-125	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	Инфрапид-61. Центрифуга СМ-6МТ, морозильная камера «NORD» (2 шт.).
З-313	Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества пищевых продуктов Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка
З-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, MicrosoftOffice 2010, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная(2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL,

		термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT,центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.
ЛТМ 1	Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер EKSI, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTSV-3, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор KocategTabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт),
З-218	Компьютерный класс.	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования.

Ректору Новосибирского ГАУ
Денисову А. С.

Уважаемый Александр Сергеевич!

_____ готово принять на практику следующих
название предприятия
студентов на период:

№	Ф.И.О.	Курс	Направление подготовки	Период практики	Руководитель практики от предприятия
1.			Продукты питания животного происхождения		

.

Руководитель предприятия_____
Ф.И.О. подпись

Дата

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Биолого-технологический факультет

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции
Утверждаю_____ «_____» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологическая практика)

студенту _____ группы _____
Биолого-технологического факультета.
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) профиль Технология мяса и мясных продуктов

Место прохождения практики _____
_____
_____
_____
Задачи _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(подпись)

Дата выдачи задания _____
Задание принял к исполнению _____
(дата, подпись студента)
Согласовано:
Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой_____/_____/

«___» _____ г.

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологической практики)

Студента _____курса_____ группы _____

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Место прохождения практики _____

_____

Сроки прохождения практики: с « ____» _____г.

по «____»_____г.

Планируемые работы производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологической практики)

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Разделы отчета по практике	
3.	Аттестация по итогам практики	День завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	
4.	Подготовка отчета по практике	1-2 дня до завершения практики	Отчет по практике	
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(подпись)

Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись)

Практикант_____
(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____группы_____

(Ф.И.О.)

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) профиль Технология мяса и мясных продуктов

по результатам производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) период прохождения практики _____

Вводный инструктаж по ТБ пройден «_____» _____ 20 г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
2	Уровень практической подготовки	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
3	Трудовая дисциплина	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
4	Качество выполняемых работ	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
5	Способность работать в коллективе	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

Результаты обучения по практике

- высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, не достаточный уровень

(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:

(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)

(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося_____

_____

Руководитель практики от профильной организации _____/Ф.И.О./

Дата, подпись

Печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - производственная практика

Тип учебной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Семестр:___

_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки_____
19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)__
профиль Технология мяса и мясных продуктов в организации _____
_____,
наименование организации

в объеме _____ час. с «___»_____ 201__ г. по «___»_____ 201__ г.

Уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций (ОК, ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение анализировать нормативные и инструктивные документы, которыми предприятие мясной отрасли руководствуется в процессе работы	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение анализировать организационно-производственную структуру предприятия мясной отрасли, а также системы материально-технического снабжения предприятия, организации и планирования производства, форм и методов сбыта продукции	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение анализировать хозяйственную деятельность предприятия мясной отрасли, организацию учетной и экономической работы. Знание методики анализа итогов и планирование показателей работы на новый период	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание передового опыта работы предприятий мясной промышленности в мире	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание теоретических и практических основ в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень*

		Недостаточный уровень
	Владение навыками работы с технической документацией, используемой в технологии производства мясной продукции, а также при решении конкретных производственных задач, хозяйственных ситуаций	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение профессиональными умениями и навыками выполнения технологических операций на рабочих местах	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27)	Знание технологического оборудования, методов выявления влияния оборудования на формирование качества готовой продукции	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение анализировать причины возникновения и характера возможных дефектов и брака мясных продуктов	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение составлять рецептуры и технологические схемы производства сбалансированных по составу биологически полноценных мясных продуктов	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение рассчитывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение применять методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	

Уровень сформированности компетенций *(нужное подчеркнуть)*:
Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, не достаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации_____
_____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 201__ г.

Рецензия на отчет
по производственной практике
(практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практике)
студента _____ группы БТФ _____(ФИО)
Направление_19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)
профиль Технология мяса и мясных продуктов

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(подпись)

Дата_____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА_____

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологической практики)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)
профиль Технология мяса и мясных продуктов

Место прохождения практики _____

_____

_____

Сроки прохождения практики с .__. _____.20____ г. по .__. _____.20___ г.

Выполнил: студент _____ группы

_____
ФИО

Проверил: научный руководитель

_____
ученая степень, ученое звание

_____
ФИО

Новосибирск 20__