

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

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

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра технологии пищевых производств и индустрии питания

ДНЕВНИК - ОТЧЕТ

о прохождении учебной (ознакомительной) практики

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
(уровень бакалавриата)
профиль Технология общественного питания
(1 курс)

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

Выполнил: студент _____ группы
_____(ФИО)

Проверил: руководитель практики

ученая степень, ученое звание

_____(ФИО)

Новосибирск 20____

Кафедра технологии пищевых производств и индустрии питания

Составители: Тарабанова Е.В., Гаптар С.Л., Лисиченок О.В., Ворожейкина Н.Г., Кошелева Е.А.

Рецензент: к.т.н., доцент Городок О.А.

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (ознакомительной) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (1 курс). Составители: Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар, О.В. Лисиченок, Н.Г. Ворожейкина, Е.А. Кошелева - НГАУ. - 2023. – 16 с.

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (ознакомительной) обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Представлены индивидуальные задания, формы для заполнения при прохождении учебной практики, контрольные вопросы по каждому разделу практики.

Дневник-отчет является обязательной формой отчетности студентов по результатам учебной практики 1 курса. Предназначен для обучающихся всех форм обучения.

Рассмотрен и утверждён учебно-методическим советом Института экологической и пищевой биотехнологии, протокол от «30» августа 2023 г. № 7.

Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА

Место прохождения практики _____

Индивидуальные задания

Задание 1. Ознакомиться с общей характеристикой предприятия. Описать его структуру (основные, вспомогательные цеха). Структуру предприятия представить в виде таблицы:

Функциональный аппарат	Главное производственное здание	Перечень цехов (основные производственные участки)	Вспомогательные цеха, отделы и службы	Административно-хозяйственные подразделения

Задание 2.

Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).

Информацию о производственной программе предприятия студент получает на предприятии и приводит в виде таблицы

№	Ассортимент продукции	Единица измерения	Объем выпущенной продукции
...			

Задание 3.

Ознакомиться с организацией реализации готовой продукции (договор между предприятием и заказчиком).

Информацию о реализации готовой продукции студент получает на предприятии и приводит в виде таблицы

№	Ассортимент готовой	Нормативный документ	Наименование организации заказчика
---	---------------------	----------------------	------------------------------------

	продукции		

Задание 4.

Ответить на контрольные вопросы:

1. Сырье для предприятий мясной промышленности.
2. Классификация продукции мясной промышленности.
3. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
4. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
5. Охрана труда на мясокомбинате.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
2. Комлацкий, В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В.И. Комлацкий, Т.А. Хорошайло. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
3. Волков, Р.А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / Р.А. Волков, А.К. Галиуллин. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2021. — 89 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
4. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие / Л.А. Коростелева, И.В. Сухова, М.А. Канаев [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
5. Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П.С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
6. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань,

2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Нормативные документы

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 № 477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА

Место прохождения практики _____

Индивидуальные задания

Задание 1. Ознакомиться с общей характеристикой предприятия молочной отрасли. Описать его структуру (основные, вспомогательные цеха). Структуру предприятия представить в виде таблицы:

Главное производственное здание	Перечень цехов (основные производственные участки)	Вспомогательные цеха, отделы и службы	Административно-хозяйственные подразделения

Задание 2.

Ознакомиться с производственной программой молокоперерабатывающего предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции). Информацию о производственной программе предприятия студент получает на предприятии и приводит в виде таблицы

№	Ассортимент продукции	Единица измерения	Объем выпущенной продукции
...			

Задание 3.

Ознакомиться с организацией реализации готовой продукции. Информацию о реализации готовой продукции студент получает на предприятии и приводит в виде таблицы

№	Ассортимент готовой продукции	Характеристика продукции	Сроки хранения и реализации

Задание 4.

Ответить на контрольные вопросы:

Контрольные вопросы

1. Сырьё для предприятий молочной промышленности.
2. Классификация продукции молочной промышленности
3. Назначение процессов охлаждения в производстве молочных продуктов.
4. Упаковка и маркировка изделий и тары.
- 5 Охрана труда на молокоперерабатывающем предприятии

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

8. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

9. Мартемьянова, А.А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.А. Мартемьянова, Ю.А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

10. 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/>

11. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554> (дата обращения: 04.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

13. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Нормативные документы

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 № 477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

Место прохождения практики _____

Задание 1.

Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

[illegible]

Задание 3.

Реализация готовой продукции. Эффективность деятельности предприятия по производству пива и безалкогольных напитков.

Ассортимент выпускаемой алкогольной и безалкогольной продукции .

Наименование выпускаемого продукта	Характеристика, сроки хранения и реализации

Задание 4

Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Сырье для предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.
2. Правила и условия хранения напитков.
3. Классификация и ассортимент алкогольных напитков.
4. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
5. Охрана труда на предприятии отрасли.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

1. Янова, М. А. Экструзионная обработка зерна ячменя и овса для получения муки и мучных кондитерских, хлебобулочных изделий / М. А. Янова. — Красноярск : КрасГАУ, 2014. — 115 с. — ISBN 978-5-94617-341-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187398>
2. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-2477-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167435>
3. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник для вузов / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-8811-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181530>

4. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554> (дата обращения: 04.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

6. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Нормативные документы

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 № 477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

Раздел 4. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Место прохождения практики _____

Индивидуальные задания

Задание 1. Ознакомиться с общей характеристикой предприятия. Описать структуру предприятия: история возникновения предприятия, время постройки завода, направления и содержание реконструкции, которым подвергалось хлебопекарное предприятие. Режим работы предприятия.

Провести анализ организации поставок в предприятие:

Основного сырья	
Дополнительное сырье	
Реализация готовой продукции	
Контроль качества сырья	

Задание 2. Проанализировать основной ассортимент выпускаемой предприятием продукции.

Ассортимент продукции	Характеристика продукта	Сроки и условия хранения
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
...		

Задание 3. Организация реализации готовой продукции. Представить в виде таблицы.

Реализация готовой продукции

Ассортимент готовой продукции	Нормативный документ

Задание 4

Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Сырье для предприятий хлебопекарной отрасли. его характеристика
2. Правила и условия хранения муки.
3. Классификация и ассортимент выпускаемой хлебопекарной продукции.
4. Условия и сроки хранения готовой продукции.
5. Охрана труда на хлебопекарном предприятии.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

1. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169298>
2. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>
3. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие для вузов / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-5379-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149306>
4. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А.

Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

5. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554> (дата обращения: 04.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

7. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Нормативные документы

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 № 477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

[illegible]

Составители:

Тарабанова Евгения Викторовна
Гаптар Светлана Леонидовна
Лисиченок Ольга Викторовна
Ворожейкина Наталья Гербертовна
Кошелева Елена Алексеевна

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (ознакомительная практика) 1 курс.

Усл.-печ. листов – 1,1.