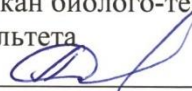


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:18:05
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического фа-
культета

 А.И. Афанасьева
подпись

«01» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин
подпись

«01» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

Б2.О.02 (У) ПРОГРАММА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Рабочая программа технологической практики составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 14 от 30 января 2024 г.

И.о. Зав. кафедрой

доцент, канд. с.-х. наук
ученая степень, ученое звание


подпись

В.В. Горшков
И.О.Фамилия

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии

доцент, канд. биол. наук
ученая степень, ученое звание


подпись

Л. А. Бондырева
И.О.Фамилия

Составитель:

к.с.-х.н., доцент
ученая степень, должность


подпись

Л.Н. Паутова
И.О.Фамилия

Оглавление

1	Название типа, способа и формы проведения учебной практики	4
2	Цель и задачи учебной практики	4
3	Место практики в структуре ОПОП ВО	5
4	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
5	Требования к результатам обучения при прохождении практики	5
6	Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах	7
7	Содержание практики	8
8	Форма отчетности по практике	10
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	10
10	Ресурсное обеспечение	13
10.1	Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы	13
10.2	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	13
10.3	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	13
10.4	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	13
10.5	Описание материально-технической базы	13
11	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	14
	Приложения	16
	1 - Аннотация	16
	2 - Список литературы	17
	3 – Обязанности студента при прохождении практики	19
	4 - Титульный лист отчета о прохождении практики	20
	5 - Рабочий график и индивидуальное задание	21
	6 - выписка из журнала вводного инструктажа	22
	7 - Титульный лист дневника о прохождении практики	23

1. Название типа, способа и формы проведения учебной практики

Вид - учебная практика.

Тип - технологическая.

Способ проведения - стационарная, выездная, индивидуальная или групповая.

Форма проведения - дискретно:

- путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Место проведения: Учебная (технологическая) практика проводится в структурных подразделениях вуза, с выездом в профильные организации, расположенных на территории города Барнаула или в другом населенном пункте; на пищевых перерабатывающих предприятиях различных форм собственности, имеющих структурные подразделения по производству пищевой и технической продукции, самостоятельные профильные цеха, участки, технологические линии, осуществляющие технологический цикл по производству готовых продуктов и полуфабрикатов. Учебная (технологическая) практика также может осуществляться в лабораториях научно-исследовательских организаций и центров, торговых предприятий, имеющих в своем составе участки по производству продукции.

2. Цель и задачи практики

Цель практики: углубление и закрепление на практике знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин; подготовка к последующим дисциплинам; знакомство нормативно технической документацией в пищевой перерабатывающей промышленности; знакомство с сырьевой базой перерабатывающих предприятий; ознакомление с технологическими процессами и технологическим оборудованием по переработке животного сырья.

Задачи учебной практики:

- углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;
- приобретение первичных профессиональных умений и навыков;;
- изучение системы материально-технического снабжения на пищевых предприятиях,

- знакомство с основными технологическими процессами, оборудованием;
- изучение технологических схем основных технологических процессов производства продуктов из молока, мяса и рыбы;
- сбор материала в соответствии с программой практики и индивидуальными заданиями, оформление их в виде отчета.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практики», учебного плана. Практика проводится в 4 семестре.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень дисциплин к предшествующим знаниям изучаемой дисциплины: общая технология отрасли, процессы и аппараты, производство органических продуктов питания, технология производства продукции животноводства

Перечень последующих изучаемых дисциплин: методика научных исследований в пищевой отрасли, хладотехника и энергооборудование перерабатывающих предприятий, технология мяса и мясопродуктов, технология молока и молочных продуктов, технология рыбы и рыбных продуктов, технология продуктов функционального назначения, технологическая практика (производственная), подготовка к защите выпускной квалификационной работы.

5. Требования к результатам обучения при прохождении практики

Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенции обучающегося) представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых технологической практикой

Код и наименование компетенций (К), формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции	Перечень результатов обучения, формируемых технологической практикой
ОПК - 1 Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Принимает принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Знает принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ИД-2 _{ОПК-1} Использует принципы работы современных информационных технологий	Умеет использовать в профессиональной деятельности основные принципы работы современных информационных технологий
	ИД-3 _{ОПК-1} Применяет на производстве принципы работы современных информационных технологий	Владеет навыками применения на производстве, принципы работы современных информационных технологий
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знает инженерные процессы производства пищевой продукции, закономерности их протекания и особенности эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-2 _{ОПК-3} Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Умеет эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения.
	ИД-3 _{ОПК-3} Владеет навыками использования инженерных процессов по совершенствованию технологического оборудования и приборов	Владеет навыками работы и распознавания системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и современного технологического оборудования применяемых на пищевых предприятиях
ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на	ИД-1 _{ПК-1} Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает сущность современных способов и методов контроля и анализа продукции, основные показатели и требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции

всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-2 _{ПК-1} Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Умеет проводить теххимический контроль на предприятиях, пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения качества и безопасности сырья и продукции. Умеет осуществлять мониторинг безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-1} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве качественной и безопасной продукции	Владеет навыками расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве качественной и безопасной продукции

6. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

Технологическая практика по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» осуществляется в следующем объеме, таблица 2.

Таблица – 2 Трудоемкость учебной практики

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное	заочное
Общая трудоемкость практики (з.ед./академ.час), в т.ч.:	9/324	9/324
контактная работа со студентами (академ.час.)	60	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	264	323

Продолжительность учебной практики составляет 6 недель.

7. Содержание практики

Учебная практика (технологическая) практика проводится в соответствии с рабочим графиком, согласованным с руководителем практики от университета. Организует практику руководитель, официально назначаемый на факультете. Перед началом практики проводится собрание на кафедре с общим инструктажем, в т.ч. и по технике безопасности, разъясняются права и обязанности студентов во время прохождения практики (приложение 3).

План прохождения практики указан в табл. 3:

Таблица 3 – План прохождения учебной практики

п/п	Наименование этапа (периода)	Изучаемые вопросы	Объем контактной работы со студентами	Объем самостоятельной работы студентов	Форма текущего контроля*	Формируемые компетенции
1	Подготовительный этап	1.1. Инструктаж по технике безопасности	2/0,5	4/4	ТБ	ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-4
		1.2. Выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача перечня рекомендуемой литературы	2	4/4	К	ОПК-1
2	Основной этап	2.1. Знакомство с нормативно технической документацией в пищевой перерабатывающей промышленности	2	10/18	ОД	ОПК-3, ПК-1, ПК-4
		2.1.1 Нормативно-техническая документация в молокоперерабатывающих предприятиях	2	10/16	ОД	ОПК-3, ПК-1, ПК-4
		2.1.2 Нормативно-техническая документация мясоперерабатывающих предприятий	2	10/20	ОД	ОПК-3, ПК-1, ПК-4
		2.1.3 Нормативно-техническая документация рыбоперерабатывающих предприятий	2	10/10	ОД	ОПК-3, ПК-1, ПК-4
		2.2.: Ознакомление с сырьевой базой предприятий, границами сырьевой зоны, перечнем хозяйств поставщиков основной продукции, порядком приемки молока- и мяса-сырья	2	10/12	ОД	ПК-1, ПК-4
		2.3 Ознакомление с основными производственными цехами (сыродельный цех, мясо-	2	10/12	ОД	ПК-1, ПК-4

		жировое производство, колбасный цех, цеха по производству полуфабрикатов (мясных, молочных, рыбных), консервов и др.)				
		2.4 Ознакомление с вспомогательными подразделениями производства (обеспечение производственных помещений теплом, водой, вентиляцией и т.д.)	2	10/12	ОД	ОПК-3
		2.5 Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции (технические требования к выпускаемой продукции, технические условия и технологические инструкции на каждый вид продукции)	4	10/12	ОД	ОПК-3, ПК-1
		2.6. Ознакомление с работой производственно-технологической лаборатории и порядком контроля качества сырья и готовой продукции	4	10/18	ОД	ПК-1 ПК-4
3	Заключительный этап	4. Написание и оформление отчета по практике	8	19/21	ОД	ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-4
	Защита отчета по практике		2/0,5	8/9	3**	-
	Всего по практике		60/1	264/323	-	-

*Формы текущего контроля: инструктаж по технике безопасности (ТБ), консультация (К), контроль ведения дневника (ОД).

** Форма промежуточной аттестации: зачет (З).

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ».

8. Форма отчетности учебной практики

Результаты работы студентов в период прохождения учебной (технологической) практики оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации.

По окончании практики студент составляет письменный отчет, который предоставляет руководителю практики от университета в последний день практики вместе с дневником и календарным планом.

Оценка по практике в виде зачета приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом вуза

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

На заключительном этапе учебной практики обучающиеся представляют отчет о прохождении учебной (технологической) практики (далее - отчет).

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист (приложение 4);
- содержание;
- введение;
- анализ выполненной работы (изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники (по индивидуальному заданию);
- заключение (основные выводы по разделам отчета);
- список использованной литературы;

- приложения (выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности, индивидуальное задание, рабочий график и индивидуальное задание на практику, дневник (см. приложение 5-7).

Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Существующая нормативно-техническая документация.
2. Сырьевая база для пищевых перерабатывающих предприятий.
3. Какие показатели отвечают за качества сырья животного происхождения на пищевом перерабатывающем предприятии.
4. Какие методы определения качества сырья животного происхождения применяют на пищевом перерабатывающем предприятии.
5. Какие предприятия являются поставщиками сырья животного происхождения на пищевое перерабатывающие предприятия.
6. Порядок приемки сырья на пищевом перерабатывающем предприятии.
7. Сколько цехов имеется на пищевом перерабатывающем предприятии.
8. Какие вспомогательные подразделения имеются на пищевом перерабатывающем предприятии.
9. Перечислите ассортимент выпускаемой продукции на пищевом перерабатывающем предприятии.
10. На основании, каких документов предъявляются требования к выпускаемой продукции.
11. Какое основное оборудование имеется на пищевом перерабатывающем предприятии.
12. Какое вспомогательное оборудование имеется на пищевом перерабатывающем предприятии.
13. По какой технологической схеме на пищевом перерабатывающем предприятии готовится продукция (молоко питьевое, колбаса варенная, мороженое эскимо, рыба холодного копчения и т.д., в зависимости от деятельности предприятия).
14. По каким критериям качества проверяется готовая продукция на пищевом перерабатывающем предприятии.
15. Какой порядок контроля качества сырья животного происхождения на пищевом перерабатывающем предприятии.
16. Какой порядок контроля качества готовой продукции на пищевом перерабатывающем предприятии.
17. Какие системы управления качеством и пищевой промышленности применяются на пищевом перерабатывающем предприятии.

Критерии оценивания содержания отчета и степени выполнения индиви-

дуального задания представлен в таблице 4.

Таблица 4. – Критерии оценивания:

Шкала оценивания (зачтено/ не зачтено)	Критерии оценивания
зачтено	- своевременно представил отчет о прохождении производственной практики, а также дневник, оформленные в соответствии с требованиями программы практики; - содержание разделов отчета о производственной практике точно соответствует требуемой структуре отчета, имеет четкое построение, логическую последовательность изложения материала, и обоснованность заключения - в докладе демонстрирует отличные знания и умения, предусмотренные программой технологической практики, аргументировано и в логической последовательности излагает материал, использует точные краткие формулировки;
не зачтено	-выставляется студенту, который выполнил весь объем работы, предусмотренный программой практики и индивидуальным заданием; -содержание разделов отчета о производственной практике в основном соответствует требуемой структуре отчета, однако нарушена логическая последовательность изложения материала, выводы и заключение некорректны; - не владеет знаниями и умениями, предусмотренными программой технологической практики, с большими затруднениями формулирует ответы на поставленные вопросы; - слабо понимает основные элементы производственного процесса и функционирования технологических операций в профильных организациях.

10 Ресурсное обеспечение

10.1 Перечень изданий основной и дополнительной учебной литературы

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине приведен в приложении 2.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Программа и методика проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (общая технология отрасли): методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» / Е.И. Машкина, Л.Н. Паутова.- Барнаул : РИО Алтайского ГАУ, 2020. - 37 с.

10.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Функционирующая в вузе электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.
2. Пакет программ OpenOffice для работы с текстовыми документами, электронными таблицами и для создания презентаций.
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренной рабочей программой дисциплины, находящиеся в свободном доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.
4. ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM – znanium.com; BOOK.RU – book.ru; РУКОНТ – lib.rucont; научная электронная библиотека – elibrary.ru

10.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.wikipedia.org/> – Википедия – свободная энциклопедия
2. <https://www.cyberleninka.ru/> – Научная электронная библиотека Киберленинка

10.5 Описание материально-технической базы

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
433 корп. 7б	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	Весы лабораторные ВЛТЭ-150 с калибров. Гирей - 1 шт. Парта ученическая – 13 шт. Центрифуга ОПН-3 – 1 шт. Доска аудиторная 3-х элементная меловая – 1 шт. «Стенд Основные виды хроматогра-

	аттестации	фии» 1100*750мм – 1 шт. Стул ученический – 24 шт. Шкаф вытяжной лабораторный ЛК-1200ШВ (керамика,серый) с тумбой ЛК-1200 ТД-В – 1 шт. Табурет стационарный лабораторный М92-04 – 17 шт. Учебный комплекс оборудования «Методы исследования молока и молочных продуктов» - 1 шт.
502 корп. 7б	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доски учебные 1600*1200мм. Кафедра закрытая(500*640*1270) Стол лекционный (2500*600*750) Доски учебные 1600*1200мм Мультимедийный проектор (для стац. использования) в комплекте Мебель аудиторная
Учебно-исследовательская лаборатория переработки рыбы и мяса	Лаборатория для лабораторных и практических занятий	1. Холодильник стинол 101R 2. Весы платформенные DE60 K20 3. Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом 4. Солемер-анализатор качества воды со встроенным термометром. 5. Плита электро 6. Ванна 1,7 м 7. Вентилятор напольный 8. Вентилятор настольный
511 корп. 7б	Помещение для самостоятельной работы	Учебная мебель, компьютеры с подключением к информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду АГАУ

11 Методические указания для обучающихся характеризующих этапы формирования компетенций

В процессе прохождения практики студент должен закрепить теоретические знания, полученные в вузе, а также приобрести практический опыт профессиональной деятельности. Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета студента.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями программы, соответствующие анализ, обоснования, выводы и предложения. Во введении долж-

на быть отражена актуальность, цель, задачи, предмет и объект практики. В отчете в систематизированном виде должны быть освещены основные вопросы, предусмотренные индивидуальным заданием. Задание выполняется на основе лично проведенного анализа имеющихся материалов по тематике задания и сопровождается критическим анализом изучаемых объектов. Анализ материалов и сделанные выводы практиканта должны носить самостоятельный характер.

Аннотация учебной (технологической) практики

Цель практики: углубление и закрепление на практике знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин; подготовка к последующим дисциплинам; знакомство нормативно технической документацией в пищевой перерабатывающей промышленности; знакомство с сырьевой базой перерабатывающих предприятий; ознакомление с технологическими процессами и технологическим оборудованием по переработке животного сырья.

Прохождение данной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично учебной практикой
1	ОПК - 1 Способен принимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
2	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
3	ПК-1 Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное	заочное
Общая трудоемкость практики (з.ед./академ.час), в т.ч.:	9/324	9/324
контактная работа со студентами (академ.час.)	60	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	264	323

Формы промежуточной аттестации: зачет
(зачет, зачет с отметкой, экзамен)

Перечень изучаемых разделов:

1. Подготовительный этап.
2. Основной этап.
3. Заключительный этап.

Приложение 2
К программе учебной
(технологической) практики

Приложение 1 к листу внесения дополнений
и изменений в программу учебной (технологической) практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по учебной практики

1.	Коновалов, С. А. Общая технология отрасли : учебное пособие / С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-89764-639-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113364 .	ЭБС «Лань»
2.	Голубева, Л. В. Общая технология молочной отрасли : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская, Н. Г. Догарева. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 72 с. — ISBN 978-5-89448-837-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5811 .	ЭБС «Лань»
3	Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2016. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107195 (дата обращения: 06.11.2021).	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по учебной практики

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание (количество экземпляров или ссылка на ЭБС)
1.	Бредихин, С. А. Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств : учебник / С. А. Бредихин, И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 740 с. — ISBN 978-5-8114-4059-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119613 .	ЭБС «Лань»
2	Общая технология пищевой отрасли: Методические указания : методические указания / составитель Г. Н. Забегалова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная си-	ЭБС «Лань»

	стема. — URL: https://e.lanbook.com/book/159439 (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
3.	Просеков, А. Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции : учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих. — Кемерово : КемГУ, 2013. — 182 с. — ISBN 978-5-89289-803-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45637 (дата обращения: 06.11.2021).	ЭБС «Лань»

Составитель:

Доцент, канд. с.-х. наук



Л.Н. Паутова

Список верен:

Зав. библиотекой



Е.Б. Городкова

Должность работника библиотеки

подпись

И.О. Фамилия

Обязанности студента при прохождении практики

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр;
- активно принимать участие в общественной жизни коллектива;
- вести дневник, в котором записывать необходимые цифровые и другие данные, наименование лекций и бесед, делать эскизы, зарисовки, схемы и т. д. (в виде вклеек в дневнике);
- грамотно использовать, где есть возможность, компьютер, принтер, сканер, копир. Необходимую информацию по разрешению руководителя сохранить в электронном виде на съемных носителях (flash – накопители, ноутбук и т.д.);
- представить руководителю практики письменный отчет о выполнении заданий и сдать зачет по практике.

Надлежаще оформленные отчет, дневник и задание и являются основными документами, подтверждающими прохождение студентом практики и усвоения им задания, предусмотренного программой.

Дневник, рабочий график и индивидуальное задание, отчет подписываются руководителем практики.

При отсутствии или ненадлежащем оформлении дневника, рабочего графика и индивидуального задания, отчета, а также небрежно составленные отчеты к проверке и оценке не допускаются.

С обязанностями обучающийся ознакомлен(а) _____

Подпись

Ф.И.О.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

по направлению подготовки

«Продукты питания животного происхождения»

Отчет принят:

Руководитель практики от университета

Подпись ФИО

Отчет выполнен:

Обучающийся

Подпись ФИО

Отметка, полученная по результатам защиты отчета _____

прописью

Барнаул 20__

Рабочий график и индивидуальное задание

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Алтайский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Технологии производства и перера-
ботки продукции животноводства

Подпись

ФИО

«__» _____ 20 __ г.

Рабочий график и индивидуальное задание

на прохождение _____ практики

обучающегося _____
Ф.И.О.

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)	Подпись руководи- теля практики

Дата выдачи задания _____

Задание выдал руководитель практики

Подпись

ФИО

Задание принял к исполнению обучающийся

Подпись

ФИО

ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа (название организации)

Дата	Фамилия ИО инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия ИО инструктирующего	Подпись	
						инструктирующего	инструктируемого

Выписка верна:

«__» _____ 20__ г

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ДНЕВНИК

(наименование практики)

Направление подготовки
«Продукты питания животного происхождения»

Студент _____
(курс, группа) *(инициалы, фамилия)*