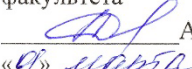


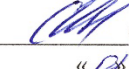
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.03.2025 14:18:27
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

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

СОГЛАСОВАНО
Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева
«07» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин
«07» марта 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

Б2.О.03(П) ПРОГРАММА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

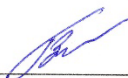
Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Программа технологической практики составлена на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол №14 от «30» января 2024 г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

 В.В. Горшков

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

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент

 А.И. Яшкин

Оглавление

1	Название типа, способа, формы и места проведения практики	4
2	Цель и задачи практики	4
3	Место практики в структуре ОПОП ВО	4
4	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
5	Требования к результатам обучения при прохождении практики	5
6	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часа	6
7	Содержание практики	6
8	Форма отчетности по практике	9
9	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	9
10	Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	13
11	Список учебной литературы и ресурсов сети Internet, необходимых для проведения практики	14
12	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	15
13	Описание материально-технической базы	15
	Приложения	16

1 Название типа, способа, формы и места проведения практики

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: технологическая.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Место проведения практики: в структурных подразделениях вуза, включая базовые кафедры, и в профильных организациях, расположенных на территории города Барнаула или в другом населенном пункте.

2 Цель и задачи практики

Целью практики является формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности посредством закрепление профессиональных знаний, полученных в университете, а также приобретение практического опыта профессиональной деятельности на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

В задачи практики входит:

- изучение организационной структуры профильного предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- изучение особенностей приемки сырья и материалов, условий их хранения и подготовки к использованию;
- изучение основных технологических процессов, связанных с получением готового продукта;
- изучение принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на профильных предприятиях;
- получение навыков работы с отчетной и регламентирующей документацией;
- знакомство с организацией производственного контроля на предприятии, созданием безопасных условий труда;
- знакомство с организацией охраны окружающей среды предприятия;
- освоение навыков работы по рабочим профессиям, дублирование работы линейного и управленческого персонала профильного предприятия.

3 Место практики в структуре ОПОП ВО

Технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 учебного плана. Практика проводится в 6 и 7 семестрах.

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

Перечень дисциплин и практик к предшествующим знаниям практики: Безопасность жизнедеятельности, Технология производства продукции животноводства, Общая технология отрасли, Основы технического регулирования в пищевой промышленности, Автоматизированные системы управления технологиями производства, Пищевые и биологически активные добавки, Рациональное использование вторичного молочного сырья, Рациональное использование вторичного мясного сырья, Методика научных исследований в пищевой отрасли, Техно-химический контроль в отрасли, Технологическая практика (учебная).

Перечень последующих изучаемых дисциплин, практик и последующая государственная итоговая аттестация: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и

мясопродуктов, Технология рыбы и рыбных продуктов, Технологическое оборудование, Производственный учет и отчетность, Преддипломная практика, Выполнение, подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

5 Требования к результатам обучения при прохождении практики

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

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично практикой	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень результатов обучения, формируемых практикой		
		по завершении прохождения практики выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения	технологии производства пищевой продукции и правила техники безопасности	использовать рабочий инструмент при выполнении производственных задач в цехе	практическими навыками работ по рабочим профессиям на профильных предприятиях
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 Организует и контролирует производство продукции из сырья животного происхождения	состояние обеспеченности производственного процесса материальными ресурсами, рациональное и эффективное их использование; рецептурные композиции	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	современными методами сырьевого и продуктового расчета в производстве
ПК-2 Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	ИД-1 Проводит технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	организацию технологии производства продуктов питания животного происхождения	реализовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	навыками организации и проведения технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	ИД-1 Учитывает сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	основные нормативные документы, регламентирующие требования к качеству сырья и продуктов питания	пользоваться нормативной и технической документацией для обеспечения технологического процесса	методическими подходами по обеспечению необходимого уровня качества продукции в соответствии с нормативными требованиями
ПК-4 Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации техноло-	ИД-1 Осуществляет технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических	современное испытательного оборудования и оборудование для переработки молока и мяса в полуфабри-	совместно с техническими службами выполнять подготовку оборудования к эксплуатации и его переналадку,	умением самостоятельной эксплуатации и обслуживания технологического и испытательного оборудо-

гических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	каты и продукты питания животного происхождения, информационно-измерительные системы, методики и диапазоны измерений, предельно допустимые погрешности	калибровку, проводить измерения величин показателей при входном, операционном контроле и в период хранения продукции	вания при изменении схем процессов и освоении новых методов исследований, навыками технологического и лабораторного контроля с использованием средств измерений и методик их выполнения
ПК-5 Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ИД-1 Применяет методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	процессы жизненного цикла продукции и параметры контроля каждой производственной операции	использовать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; обрабатывать и представлять результаты анализа в форме отчетов	навыками организации производственного контроля на всех стадиях жизненного цикла продукции в условиях реального производства
ПК-6 Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	ИД-1 Организует бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	основы производственного учета и формы отчетности в мясной, молочной и рыбной отраслях	организовать перспективные формы производственного учета для управления предприятием в режиме экономии	программными продуктами по составлению материального баланса и расчету потерь на производственном участке

6 Объем 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 (табл. 2).

Таблица 2 – Распределение трудоемкости практики, реализуемой по учебным планам, указанным на обороте титульного листа настоящего документа

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед. / академ.час), в т.ч.:	12 / 432	12 / 432
контактная работа (академ.час.)	6	1
самостоятельная работа (академ.час.)	426	431

Продолжительность технологической практики оставляет 8 недель.

7 Содержание практики

Технологическая практика проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы студента под руководством научного руководителя. Она направлена на выполнение цели и задач, определенных в индивидуальном задании и направленных на формирование соответствующих компетенций. Содержание работы студента в рамках практики определяется руководителем практики с выпускающей кафедры. Практика начинается с установочного

занятия с научным руководителем, на котором студенты знакомятся с целями и задачами практики, требованиями техники безопасности, объемом и особенностями работ. Всем студентам выдается индивидуальное задание вместе с календарным планом его выполнения за подписью научного руководителя.

План прохождения технологической практики указан в табл. 3.

Таблица 3 – Содержание технологической практики (академ. часы)

№ п/п	Наименование этапа (периода)	Изучаемые вопросы	Объем контактной работы со студентами	Объем СРС	Форма текущего контроля *	Формируемые компетенции
1	Организационный этап	Выдача индивидуального задания и календарного плана. Инструктаж по технике безопасности. Объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике, выдача рекомендуемой литературы	4/0,5	-/5	ТБ, Д, К	ОПК-4; ОПК-5; ПК -2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
2	Подготовительный этап	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации полученной информации согласно заданию по вопросам:	-	-	-	
		Изучение общей характеристики предприятия	-	34/34	Д	
		Анализ технологической характеристики предприятия. Программы производственного контроля	-	80/80	Д	
		Анализ инженерно-технической характеристики предприятия	-	30/30	Д	
		Изучение охраны труда и техники безопасности, охраны окружающей среды	-	10/10	Д	
3	Производственный этап	Производственный инструктаж на предприятии. Овладение методами работы на производственном или лабораторном оборудовании. Дублирование работы специалиста пищевого производства под наблюдением закреплённого руководителя от профильной организации	-	256/256	ТБ, Д	
4	Оформление отчетной документации	Подготовка отчета по практике, оформление отчета. Подведение итогов практики на месте ее прохождения подготовка к защите отчета.	-	16/16	АТ, Д	
5	Заключительный этап	Проверка и защита отчета по практике.	2/0,5	-	3, 3О **	
Всего часов			6/1	426/431		

*Форма текущего контроля: инструктаж по технике безопасности (ТБ), консультация (К), контроль ведения дневника (Д), заполнение аттестационного листа (АТ).

** Форма промежуточной аттестации: зачет (З), зачет с оценкой (3О).

В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

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 по практике

Результаты работы студентов в период прохождения технологической практики оцениваются в ходе текущей и промежуточной аттестации. Контактная и самостоятельная работа студентов предусматривает:

- изучение методических указаний о порядке прохождения практики;
- анализ и обработка собранного в период прохождения практики фактического материала, предназначенного для включения в отчет по практике;
- освоение навыков работы по рабочим профессиям и при дублировании работы специалистов пищевого производства;
- оформление отчета по практике и подготовка к его защите.

Текущий контроль за выполнением программы практики возложен на руководителя от вуза при выдаче задания, проведении инструктажа по технике безопасности и консультациях, а в период прохождения практики в профильной организации – на руководителя от организации. Контроль выполнения рабочего плана в подготовительный и производственный этапы практики осуществляется специалистом профильной организации путем проверки правильности и своевременности заполнения основных граф дневника практики, а также при заполнении аттестационного листа и составлении характеристики на практиканта. Результатом контроля является подпись ответственного лица в дневнике в графе «Подпись проверяющего» напротив сведений об работах, выполненных студентом, за каждый день практики.

В соответствии с программой практики, промежуточный контроль знаний студентов проводится в период практики в 6 семестре в форме зачета и после окончания практики в 7 семестре в форме зачета с выставлением оценки. При первой промежуточной аттестации на зачете оценивается своевременность и полнота выполнения первого раздела отчета, при второй аттестации – качество выполнения индивидуального задания в форме защиты основных положений отчета по практике. Отчет предоставляется вместе с дневником и индивидуальным заданием руководителю практики. Сдача отчета о практике осуществляется на последней неделе практики.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Требования к структуре отчета по практике изложены ниже.

Титульный лист.

Содержание.

Введение.

Анализ выполненной работы:

Раздел 1 Общая характеристика предприятия:

- производственная структура предприятия;
- технико-экономические и финансовые показатели производства;
- ассортимент производимой продукции;
- анализ поставщиков сырья и рынков сбыта выпускаемой продукции;
- охрана труда и техника безопасности;
- охрана окружающей среды.

Раздел 2 Технологическая характеристика предприятия:

- описание пищевого продукта с позиции физико-химических, органолептических показателей и требований безопасности;

- характеристика сырья и материалов, применяемых в производстве пищевого продукта,
- описание схемы производства пищевого продукта с указанием технологических режимов, рецептур;
- организация производственного контроля выпускаемой продукции;

Раздел 3 Инженерно-техническая характеристика предприятия:

- описание оборудования для производства пищевой продукции;
- обеспечение пищевого производства паром, холодом, водой, канализацией.

Заключение:

- основные выводы по разделам отчета;
- предложения по улучшению организации производства.

Список литературы.

Приложения:

- рабочий график и индивидуальное задание;
- выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- прочее.

Титульный лист оформляется согласно приложению 4. Введение должно содержать общие сведения о развитии выбранной отрасли пищевого производства, цель и задачи практики.

Раздел «Анализ выполненной работы» является основной частью отчета. Основная часть должна составлять не менее 70 % общего объема документа. Подраздел «Анализ выполненной работы» должен включать следующую информацию: общая характеристика профильного предприятия; технологическая характеристика предприятия, включающая описание выбранного пищевого продукта, его рецептуру, технологию производства и точки производственного контроля; инженерно-техническая характеристика предприятия, включающая описание основного технологического оборудования и систем обеспечения предприятия паром, холодом, водой; охрана труда и техника безопасности; природоохранные мероприятия.

В разделе «Заключение» студент должен представить выводы о состоянии изучаемого на практике предприятия, сформулировать предложения производству. Предложения производству должны отражать новизну технологии производства, оборудования, методы контроля качества, средства автоматизации, организации труда и др., технико-экономические показатели проектируемого предприятия, свидетельствующие о целесообразности введения инновации на перерабатывающем предприятии. В список использованных источников включают литературные источники, использованные при написании отчета. Библиографическое описание каждого из источников дается в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.

Ниже в табл. 4, 5 и 6 представлены критерии оценивания степени выполнения первого раздела отчета и индивидуального задания.

Таблица 4 – Критерии оценивания степени выполнения первого раздела отчета

Бинарная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Зачтено (достаточный)	1 Полнота выполнения раздела.	Первый раздел отчета выполнен в полном объеме, качественно; предоставлен на проверку своевременно.
Не зачтено (недостаточный)	2 Правильность оформления раздела. 3 Своевременность и последовательность выполнения раздела.	Первый раздел отчета не выполнен либо выполнен частично, имеются многочисленные недостатки в оформлении и смысловом наполнении представленного материала.

Таблица 5 – Критерии оценивания степени выполнения индивидуального задания

4-балльная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный)	1 Полнота выполнения задания.	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
Хорошо (базовый уровень)	2 Правильность выполнения задания.	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
Удовлетворительно (пороговый)	3 Своевременность и последовательность выполнения задания.	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей), задания, имеются замечания по отчету.
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)		Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по отчету.

Таблица 6 – Критерии оценивания содержания и защиты отчета по практике

4-балльная шкала (уровень освоения)	Показатели	Критерии
Отлично (повышенный)	1 Структурированность и полнота отчета.	Отчет оформлен в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению и оформлению. Отчет грамотно изложен, соответствует требованиям.
	2 Творческий подход при оформлении отчета.	При защите отчета студент демонстрирует глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперирует данными исследования и вносит обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно отвечает на поставленные вопросы. Студент получил положительную характеристику от руководителя.
	3 Соответствие оформления отчета методическим указаниям.	
	4 Полнота и правильность ответов студента на защите отчета.	Отчет в целом выполнен, студент продемонстрировал достаточную самостоятельность и творческий подход, однако имеются недостатки при выполнении отдельных разделов отчета, замечания по оформлению материала.
	5 Положительная характеристика руководителя	При защите отчета студент показывает достаточные знания, в полной мере оперирует представленными данными. Студент отвечает на поставленные вопросы, но допускает некоторые ошибки, которые носят несущественный характер. Студент получил положительную характеристику от руководителя.
Хорошо (базовый уровень)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения и оформления. Самостоятельность и творческие начинания студентом проявлены не были.
Удовлетворительно (пороговый)		Студент при защите отчета не дает полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В характеристике на студента имеются существенные замечания.
Неудовлетворительно (уровень не сформирован)		Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям содержательно и по оформлению. Самостоятельность и творческие начинания студентом проявлены не были.
		Студент на защите затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В характеристике на студента имеются существенные критические замечания

Примерный перечень индивидуальных заданий

- 1 Проработать структуру и содержание литературного обзора по теме исследований.
- 2 Сделать анализ структуры ассортимента продукции пищевого предприятия.
- 3 Изучить границы сырьевой базы предприятия, перечень основных поставщиков сырья и материалов.
- 4 Изучить организационную структуру предприятия: перечень цехов и подразделений, штат сотрудников и специалистов.
- 5 Привести технические требования к показателям качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции предприятия.
- 6 Дать детальную характеристику основному и вспомогательному сырью, материалам для изготовления пищевой продукции. Изучить и проанализировать рецептуры продукции.
- 7 Изучить схемы и технологические инструкции по производству полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.
- 8 Привести основные положения программы теххимического контроля производства пищевой продукции.
- 9 Изложить перечень опасных факторов и критических контрольных точек с системой их мониторинга, корректирующих и предупреждающих действий при производстве пищевой продукции.
- 10 Изложить список основного технологического и испытательного оборудования, задействованного в производстве и исследовании качества пищевой продукции.
- 11 Охарактеризовать инфраструктуру пищевого производства по обеспечению холодом, водой, паром, системой канализации.
- 12 Изучить основные требования по охране труда и технике безопасности при работе в отдельных цехах пищевого производства.
- 13 Изложить основные природоохранные мероприятия на пищевом производстве
- 14 Сопоставить известные теоретические данные и экспериментальные результаты практики.
- 15 Оформить отчет в соответствии с правилами оформления.
- 16 Провести критический анализ результатов практики.
- 17 Сформулировать основные результаты в виде выводов. Обосновать выводы.
- 18 Сформулировать предложения по улучшению технологических, инженерных и иных производственных условий в работе пищевого предприятия.
- 19 Спроектировать дальнейшие направления собственных исследований.
- 20 Приготовить доклад и презентационные материалы для защиты отчета.

Примерный перечень вопросов на защите отчета

- 1 Какие цеха, вспомогательные и административные подразделения входят в состав предприятия пищевой промышленности? Каковы их функции?
- 2 Каковы производственные мощности предприятия по выпуску пищевой и сопутствующей продукции?
- 3 Как изменяет динамика объемов производства продукции предприятием за последние три года?
- 4 Каков коэффициент использования производственных мощностей предприятия?
- 5 Какова численность производственного и непромышленного персонала предприятия?
- 6 Раскройте структуру ассортимента производимой продукции.
- 7 Дайте анализ рынка сбыта товарной продукции предприятия.
- 8 Охарактеризуйте органолептические показатели выбранного пищевого продукта.
- 9 Охарактеризуйте физико-химические показатели выбранного пищевого продукта.

10 Какие опасные факторы (биологической, физической, химической природы, аллергены) учитывают при производстве выбранного вами пищевого продукта?

11 С какой целью определяют и управляют критическими контрольными точками процесса производства выбранного вами продукта в рамках системы ХАССП?

12 Какие мероприятия относят к корректирующим и предупреждающим в рамках системы ХАССП для выбранного вами пищевого продукта?

13 Перечислите требований к условиям и срокам хранения пищевого продукта.

14 Укажите способы употребления, а также случаи использования продукта не по назначению и ограничений в применении продукта.

15 Какова сырьевая и общая себестоимость пищевого продукта, цена его реализации?

16 Приведите перечень сырья, используемого в производстве выбранного пищевого продукта.

17 Укажите рецептуру продукта по видам основного и вспомогательного сырья.

18 Какие упаковочные и иные вспомогательные материалы необходимы для обеспечения сохранности вашего продукта?

19 Детализируйте технологическую схему производства выбранного продукта в виде модульной блок-схемы его производства.

20 По какой технологической инструкции осуществляется производство пищевого продукта?

21 Как поддерживается санитарное состояние зданий, производственных и бытовых помещений?

22 Как проводится контроль состояния систем отопления, водоснабжения, канализации пищевого производства?

23 Кто обеспечивает контроль безопасности работников и безвредности факторов производства?

24 Как обеспечивается входной контроль качества сырья и материалов?

25 Кто на предприятии отвечает за контроль производственного процесса, проводит контроль оборудования и производственного инвентаря?

26 Как обеспечивается контроль личной гигиены персонала?

27 Укажите перечень основного технологического оборудования и производственных зон предприятия.

28 Дайте детальную техническую характеристику оборудованию, применяемому в производстве пищевого продукта.

29 Кто составляет график и разрабатывает процедуры технического обслуживания оборудования?

30 Какие инфраструктурные подразделения предприятия обеспечивают производство паром, холодом, водой?

31 Опишите мероприятия по охране труда и технике безопасности на пищевом предприятии.

32 Опишите базовые положения экологической политики предприятия в соответствие со стандартами ISO серии 14000 или другими нормативными требованиями.

33 Как функционирует система мониторинга технологических операций, оказывающих значимое влияние на окружающую среду? Кто отвечает за ее документирование?

34 Укажите процедуры обращения с несоответствиями и действия по смягчению их влияния на окружающую среду, порядок документирования этих действий.

10 Методические указания, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В процессе прохождения практики студент в условиях реального производства 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. Заслушивание и защита положений отчета, а также анализ сопроводительных документов (рабочий график, дневник практики, аттестационный лист, характеристика) происходит на заседании кафедры перед ответственными от кафедры за организацию и проведение практики.

В процессе защиты студент должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации. Особое внимание уделяется характеристике технологических, инженерно-технических показателей предприятия, организации производственного контроля, обеспечению природоохранных мероприятий. Оценивается умение использовать современные методы работы с продовольственным сырьем и пищевой продукцией, навыки работы с современной аппаратурой в производственных и лабораторных условиях. После доклада студенту задаются вопросы по его работе и оценивается объем и качество выполнения задания и качество представленного отчета. По итогам аттестации выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

11 Список учебной литературы и ресурсов сети Internet, необходимых для проведения практики

Список основной учебной литературы

- 1 Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143200/>.
- 2 Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово: КемГУ, 2015. — 190 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/135236/>

Список дополнительной учебной литературы

- 1 Технология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: Методические указания / составитель Г. Н. Забегалова. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 53 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/159450/>.
- 2 Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово: Кемеровский ТИПП, 2017. - 118 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102690/>.
- 3 Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / С. Б. Васильева, Н. И. Давыденко, О. В. Жукова; Кемеровский технологический ин-т пищевой промышленности. - Электрон. текстовые дан. - Кемерово: [б. и.], 2008 - Ч. 1: Основы переработки сырья растительного происхождения. - 2008. - 104 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4610/>.
- 4 Яшкин, А. И. Программа и методика проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) [Электронный ресурс]: методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» / А. И. Яшкин, Н. И. Владимиров; Алтайский ГАУ. — Электрон. текстовые дан. — Барнаул: Алтайский ГАУ, 2020. - 44 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

<http://www.wikipedia.org/> – Википедия – свободная энциклопедия

<https://www.cyberleninka.ru/> – Научная электронная библиотека Киберленинка

12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при проведении практики, 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 доступе через электронный каталог библиотеки Алтайского ГАУ.

4 ЭБС: ЛАНЬ – e.lanbook.com; ZNANIUM.COM– znanium.com; BOOK.RU– book.ru; РУКОНТ – lib.rucont.ru; НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА – elibrary.ru.

13 Описание материально-технической базы

Для прохождения технологической практики имеются учебные аудитории, а также помещения для выполнения самостоятельной работы, хранения и обслуживания учебного оборудования.

Таблица 6 – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
502	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Доски учебные 1600*1200мм - 1 шт. Кафедра закрытая (500*640*1270) - 1 шт. Стол лекционный (2500*600*750) - 1 шт. Доски учебные 1600*1200мм-1 шт. Мультимедийный проектор (для стац. использования) в комплекте - 1 шт. Мебель аудиторная – 25 шт.
245а, 245б гл. корп.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
511 корп. 7б	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Компьютеры в комплекте с подключением к сети «Интернет»

Аннотация технологической практики

Цель практики – формирование у студентов полного представления о будущей профессиональной деятельности посредством закрепление профессиональных знаний, полученных в университете, а также приобретение практического опыта профессиональной деятельности на профильных предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично практикой
1	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
2	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
3	ПК-2 Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции
4	ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий
5	ПК-4 Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
6	ПК-5 Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
7	ПК-6 Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения

Трудоемкость практики, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Наименование работы	Трудоемкость работы	
	очное обучение	заочное обучение
Общая трудоемкость практики (з.ед. / академ.час), в т.ч.:	12 / 432	12 / 432
контактная работа со студентами (академ.час.)	6	1
самостоятельная работа студентов (академ.час.)	426	431

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой.

Перечень изучаемых тем:

- 1 Составление рабочего плана согласно индивидуальному заданию на практику.
- 2 Общая характеристика профильного предприятия.
- 3 Технологическая характеристика профильного предприятия.
- 4 Инженерно-техническая характеристика профильного предприятия.
- 5 Охрана труда и техника безопасности на профильном предприятии. Охрана окружающей среды профильного предприятия.
- 6 Овладение навыками практической работы на пищевом производстве.
- 7 Подготовка отчета по практике. Защита отчета по практике.

Приложение 2 к программе технологической
практики

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
основной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. - Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. - 134 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/143200 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 190 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/135236 . — Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»

Список имеющихся в библиотеке университета изданий
дополнительной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Технология рыбы и рыбных продуктов : методические указания / сост. Г. Н. Забегалова. Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. - 53 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/159450 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
2	Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин ; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово : Кемеровский ТИПП, 2017. - 118 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/102690 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
3	Васильева, С. Б. Основные принципы переработки сырья растительного, животного, микробиологического происхождения и рыбы : учебное пособие : в 2 частях / С. Б. Васильева, Н. И. Давыденко, О. В. Жукова. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 : Переработка сырья животного происхождения и рыбы — 2008. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-521-7. — URL: https://e.lanbook.com/book/4610 . — Режим доступа: для автор. пользователей. - ~Б. ц. — Текст : электронный.	ЭБС «Лань»
4	Яшкин, А. И. Программа и методика проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики) : методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению «Продукты питания животного происхождения» / А. И. Яшкин, Н. И. Владимиров ; Алтайский ГАУ. - Барнаул : Алтайский ГАУ, 2020. - 44 с. - Загл. с титул. экрана. - ~Б. ц. - Текст : электронный.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотека

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

Список верен:

Зав. библиотекой

Должность работника библиотеки



Е.Б. Городкова

И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО
руководитель практики
от профильной организации

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

ПОДПИСЬ
ФИО

« » _____ 20 г.

ПОДПИСЬ

ФИО

« » _____ 20 ____ г.

на прохождение технологической практики обучающегося

Φ Η.Ο.

№ п/п	Сроки выполнения	Формулировка и содержание задания	Форма текущего кон- троля

Дата выдачи задания « » _____ 20__ г.

Задание выдал руководитель практики от университета _____

подпись

ФИО

Задание принял к исполнению обучающийся _____

подпись

ФИО

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

О Т Ч Е Т

о прохождении технологической практики
по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
программа – прикладной бакалавриат

Отчет принят:
руководитель практики от университета

подпись

ФИО

Отчет выполнен:
обучающийся

подпись

ФИО

Отчет согласован с:
руководителем от профильной организации

подпись

ФИО

Отметка, полученная по результатам защиты отчета _____

прописью

Барнаул 20__ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося

Ф.И.О.

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель практики от предприятия:

должность

подпись

Ф.И.О.

Место печати

ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа _____
(название организации)

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

Выписка верна:

специалист по охране труда _____

«__» _____ 20__ г

название профильной организации

ПРИКАЗ

№ _____

« ____ » _____ 20__ г.

О принятии студента и назначении руководителя практики

1 Принять студента _____
ФИО

на технологическую практику

с « ____ » _____ 20__ г.

по « ____ » _____ 20__ г.

на основании договора, без оплаты труда.

2 Назначить руководителем практики _____
ФИО _____ должность

Руководитель организации _____
ФИО _____ подпись

НАПРАВЛЕНИЕ № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Обучающийся _____
фамилия, имя, отчество

группа _____, курс _____, направление подготовки _____

согласно приказу ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ от « ____ » _____ 20__ г. № _____
направляется в _____

наименование организации

для прохождения технологической практики.

на период: с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Декан

подпись

Фамилия И.О.

« ____ » _____ 20__ г.

Приложение 9 к программе практики

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

Биолого-технологический факультет

ДНЕВНИК
прохождения практики обучающегося

фамилия, имя, отчество обучающегося

Курс ____ группа ____

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направление (профиль) _____

Сроки практики _____

Место прохождения практики _____

организация, район, область

Руководитель практики от организации:

должность

подпись

Ф.И.О.

Место печати

Календарно-тематический план
прохождения технологической практики

№ п/п	Наименование разделов и тем программы практики (видов работ или индивидуальных заданий)	Период выполнения ви- дов работ и заданий	Отметка о выпол- нении

Руководитель практики от организации

подпись

ФИО

Договор
о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,
осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей
деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Барнаул

«___»_____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ), именуемое в дальнейшем «Образовательная организация», в лице проректора по учебной работе Завалишина Сергея Ивановича, действующего на основании доверенности от 30.04.2020 N 728-ОД и приказа по университету от 30.04.2020 N 121-ОД «О предоставлении права подписи должностным лицам университета», с одной стороны и _____, именуемое в дальнейшем «Профильная организация», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Настоящий Договор заключен в соответствии с п. п. 6 – 8 ст. 13 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020, и определяет порядок организации и проведения практики обучающихся Образовательной организации, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, формы и способы ее проведения, а также виды практики обучающихся.

1.2. В соответствии с настоящим Договором Профильная организация обязуется организовать прохождение учебной и производственной практики обучающимся Образовательной организации (далее – обучающиеся).

1.3. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение N 1).

1.4. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении N 1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение N 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. Образовательная организация обязана:

2.1.1. Не позднее 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки;

2.1.2. Назначить руководителя по практической подготовке от Организации, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3. При смене руководителя по практической подготовке в 10-дневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4. Установить в расписании занятий виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место и время их проведения;

2.1.5. Направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

2.2. Образовательная организация имеет право:

2.2.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.2.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.3. Профильная организация обязана:

2.3.1. Создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.3.2. Назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.3.3. При смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 10-дневный срок сообщить об этом Организации;

2.3.4. Обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.3.5. Проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.3.6. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;

2.3.7. Провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.3.8. Предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными

Сторонами (приложение N 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.3.9. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения Правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

3. Ответственность Сторон и форс-мажорные обстоятельства

3.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность, предусмотренную настоящим Договором и действующим законодательством Российской Федерации.

3.2. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если это неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникших после заключения настоящего Договора в результате обстоятельств чрезвычайного характера, которые Стороны не могли предвидеть или предотвратить.

3.3. При наступлении обстоятельств, указанных в п. 3.2. настоящего Договора, каждая Сторона должна без промедления известить о них в письменном виде другую Сторону.

Извещение должно содержать данные о характере обстоятельств, а также официальные документы, удостоверяющие наличие этих обстоятельств и, по возможности, дающие оценку их влияния на возможность исполнения Стороной своих обязательств по настоящему Договору.

3.4. В случае наступления обстоятельств, предусмотренных в п. 3.2 настоящего Договора, срок исполнения Стороной обязательств по настоящему Договору отодвигается соразмерно времени, в течение которого действуют эти обстоятельства и их последствия.

3.5. Если наступившие обстоятельства, перечисленные в п.3.2 настоящего Договора, и их последствия продолжают действовать более двух месяцев, Стороны проводят дополнительные переговоры для выявления приемлемых альтернативных способов исполнения настоящего Договора.

4. Разрешение споров

4.1. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении условий настоящего Договора, Стороны будут стремиться решать путем переговоров.

4.2. Споры, не урегулированные путем переговоров, разрешаются в судебном порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

5. Срок действия договора

5.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до «__» _____ г.

5.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его

неотъемлемой частью.

6. Заключительные положения

6.1. Все изменения и дополнения к настоящему Договору должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

6.2. Стороны обязуются письменно извещать друг друга о смене реквизитов, адресов и иных существенных изменениях.

6.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

6.4. Во всем остальном, что не урегулировано настоящим Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.5. Приложения:

6.5.1. Образовательная программа (Приложение N 1).

6.5.2. Перечень помещений профильной организации (Приложение N 2).

7. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Образовательная организация:

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

Юридический/почтовый адрес:

656049, г. Барнаул,
пр-т. Красноармейский, 98
ИНН/КПП: 2221016531 / 222101001
ОГРН: 1022200900479
Расчетный счет: 40102810045370000009
в ОТДЕЛЕНИИ БАРНАУЛА БАНКА РОС-
СИИ/УФК по Алтайскому краю
г. Барнаул
К/с: 03214643000000011700
БИК: 010173001
ОКПО: 00493184
Телефон: (3852) 628-046
Электронная почта: rector@asau.ru

_____/Завалишин С.И.

М.П.

Профильная организация:

Юридический/почтовый адрес:

ИНН/КПП _____
ОГРН _____
Расчетный счет _____
в _____ банке
К/с _____
БИК _____
ОКПО _____
Телефон: _____
Электронная почта: _____

_____/_____ (подпись/Ф.И.О.)

М.П.

Компонент образовательной программы	Направление подготовки (специальность), направленность (профиль)	Курс	Количество/ ФИО обучающихся	Сроки практической подготовки		Вид практики
				начало	окончание	

Образовательная организация:

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

Юридический/почтовый адрес:
656049, г. Барнаул,
пр-т. Красноармейский, 98
ИНН/КПП: 2221016531 / 222101001
ОГРН: 1022200900479
Расчетный счет: 40102810045370000009
в ОТДЕЛЕНИИ БАРНАУЛА БАНКА РОССИИ/УФК по Алтайскому краю
г. Барнаул
К/с: 03214643000000011700
БИК: 010173001
ОКПО: 00493184
Телефон: (3852) 628-046
Электронная почта: rector@asau.ru

_____/Завалишин С.И.

М.П.

Профильная организация:

Юридический/почтовый адрес:

ИНН/КПП _____
ОГРН _____
Расчетный счет _____
в _____ банке

К/с _____
БИК _____
ОКПО _____
Телефон: _____
Электронная почта: _____

_____/_____ (подпись/Ф.И.О.)

М.П.

Приложение N 2
к Договору N _____ от _____
о практической подготовке обучающихся

<i>Наименование структурного подразделения профильной организации</i>	<i>Адрес, номер кабинета/помещения</i>

Образовательная организация:

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

Юридический/почтовый адрес:
656049, г. Барнаул,
пр-т. Красноармейский, 98
ИНН/КПП: 2221016531 / 222101001
ОГРН: 1022200900479
Расчетный счет: 40102810045370000009
в ОТДЕЛЕНИИ БАРНАУЛА БАНКА РОС-
СИИ//УФК по Алтайскому краю
г. Барнаул
К/с: 032146430000000011700
БИК: 010173001
ОКПО: 00493184
Телефон: (3852) 628-046
Электронная почта: rector@asau.ru

_____/Завалишин С.И.

М.П.

Профильная организация:

Юридический/почтовый адрес:

ИНН/КПП _____
ОГРН _____
Расчетный счет _____
в _____ банке

К/с _____
БИК _____
ОКПО _____
Телефон: _____
Электронная почта: _____

_____/_____ (подпись/Ф.И.О.)

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Тип: производственная практикаСеместр: 6_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) технологическую практику по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в организации _____

наименование организации, юридический адрес
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.**Уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК)**

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
ПК-2 Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции	Обеспечивает проведение технологического процесса в соответствии с нормативными требованиями, регламентами и документацией	достаточный / недостаточный
ПК-3 Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий	Готов к контролю производственных процессов на основе стандартных и сертификационных испытаний в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции	достаточный / недостаточный
ПК-4 Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Проводит базовую регулировку, настройки и наладку технологического оборудования, применяемого для производства продуктов животного происхождения	достаточный / недостаточный

Уровень сформированности компетенций: _____
достаточный / недостаточныйЗаключение: аттестуемый (ая) _____ профессиональными компетенциями.
овладел(а)/не овладел(а)Руководитель практики _____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «__» _____ 20__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Тип: производственная практика

Семестр: 7

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

проходившего(ей) технологическую практику по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в организации _____

наименование организации, юридический адрес
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Уровень сформированности профессиональных компетенций (ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
ПК-5 Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Применяет методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов и других добавок	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый
ПК-6 Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	Применяет стандартные подходы к планированию производственной, финансовой и инвестиционной деятельности в рамках поставленных задач	повышенный / достаточный / пороговый / недопустимый

Уровень сформированности компетенций: _____
высокий / достаточный / пороговый / недопустимыйЗаключение: аттестуемый (ая) _____ профессиональными компетенциями.
овладел(а)/не овладел(а)

Руководитель практики от организации _____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «__» _____ 20__ г.